



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Dr. Guarani, nº 317 - Bairro Jocely Dantas de Andrade Torres - CEP 62042-030 - Sobral - CE - www.ifce.edu.br

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE
CAMPUS SOBRAL**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2022

(Processo Administrativo nº 23257.001715/2021-14)

SERVIÇOS CONTINUADOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Hernesto Araujo Dias, Chefe de Departamento de Administração e Planejamento**, em 28/06/2022, às 15:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3858386** e o código CRC **7C83C4A3**.

Torna-se público que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE CAMPUS SOBRAL, por meio da Coordenadoria de Aquisições e Contratações, sediado na Av. Dr. Guarany, 317, Derby Clube, Sobral/CE - CEP: 62.042-030, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 12/07/2022

Horário: 09h00min

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: menor preço

Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a prestação de serviços de alimentação cumulada com a concessão de uso de bem público, a título oneroso, de espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Acadêmico e Lanchonete do Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia do Ceará – IFCE Campus Sobral, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 3 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência. O valor referente ao item 1 será considerado como referência no pregão eletrônico como despesa para o Campus de Sobral, visto que o IFCE pagará subsídio dos alunos total ou parcialmente. Os valores dos itens 2 e 3, Aluguel do Restaurante Acadêmico e da Lanchonete, são considerados como receita e não serão alterados no pregão eletrônico, mas tão somente na proposta da vencedora.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26405

Fonte: 0100

Programa de Trabalho: 170872

Elemento de Despesa: 339039.41

PI: L2994P2300N

~~2. DO REGISTRO DE PREÇOS (SUPRESSÃO)~~

~~2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.~~

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da

habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

~~4.1.2. Para os itens,,, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. (SUPRESSÃO)~~

4.1.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.2.8. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

~~4.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação. (SUPRESSÃO)~~

~~4.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007. (SUPRESSÃO)~~

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

~~4.5. É vedada a contratação de uma mesma empresa para dois ou mais serviços licitados, quando, por sua natureza, esses serviços exigirem a segregação de funções, tais como serviços de execução e de assistência à fiscalização, assegurando a possibilidade de participação de todos licitantes em ambos os itens e seguindo-se a ordem de adjudicação entre eles (ou lotes/grupos) indicada no subitem seguinte.(SUPRESSÃO)~~

~~—4.5.1. (indicar a ordem de adjudicação) (SUPRESSÃO)~~

4.6. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.6.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.6.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.6.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.6.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.6.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.6.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.6.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.6.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.6.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.6.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do

Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor unitário do item;

6.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.3.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.3.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6.10.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um por cento).

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

~~7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado. (SUPRESSÃO)~~

~~7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances. (SUPRESSÃO)~~

~~7.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo. (SUPRESSÃO)~~

~~7.11.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo. (SUPRESSÃO)~~

~~7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores. (SUPRESSÃO)~~

~~7.12.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo. (SUPRESSÃO)~~

~~7.13. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação. (SUPRESSÃO).~~

7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.18. O critério de julgamento adotado será o *menor preço*, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:

7.26.1. por empresas brasileiras;

7.26.2. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.26.3. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.28.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.28.3. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

8.3. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.4.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.4.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.4.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.4.4. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

8.4.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.4.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.7.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.8.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo

8.8.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

8.9. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.10. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.13. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.14. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

8.15. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;));

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de

2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

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

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante 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.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

~~9.8.7. no caso de exercício de atividade de: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº(SUPRESSÃO)~~

~~— 9.8.8. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971. (SUPRESSÃO)~~

9.8.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação

respectiva.

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

~~9.9.8. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015. (SUPRESSÃO)~~

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

~~9.10.2.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador. (SUPRESSÃO)~~

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. Qualificação Técnica:

9.11.1. Registro do licitante no órgão de vigilância sanitária

9.11.2. Declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

9.11.3. Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal e Lei nº 9.854/99, nos termos do modelo constante do Anexo VI deste Edital

9.11.4. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, em plena validade, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005;

9.11.5. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de Nutrição, definidos na LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, na RESOLUÇÃO CFN Nº 510, DE 16 DE MAIO DE 2012 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

Entende-se, para fins desta licitação, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem acima poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração. As refeições deverão ser preparadas sob planejamento, organização, supervisão e avaliação de Nutricionista vinculado à licitante, como Responsável Técnico, conforme LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

9.11.6. Comprovação de aptidão da empresa licitante para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.6.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

9.11.6.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 03 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 03 (três) anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

9.11.6.1.2 Comprovar que no período de 3 (três) anos de experiência forneceu diariamente pelo menos 50% do número de refeições previstas na tabela do Item 1.1;

9.11.6.1.3. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

9.11.6.1.4. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

9.11.6.1.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017. 21.3.1.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.6.1.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.7. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.;

~~9.12. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017: (SUPRESSÃO)~~

~~9.12.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;~~

~~9.12.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;~~

~~9.12.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;~~

~~9.12.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;~~

~~9.12.5. A comprovação de integração das respectivas quotas partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e~~

~~9.12.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;~~

~~9.12.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão~~

fiscalizador;

~~—9.13. Tratando-se de licitantes reunidos em consórcio, serão observadas as seguintes exigências: (SUPRESSÃO)~~

~~—9.13.1. comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelas empresas que dele participarão, com indicação da empresa-líder, que deverá possuir amplos poderes para representar os consorciadas no procedimento licitatório e no instrumento contratual, receber e dar quitação, responder administrativa e judicialmente, inclusive receber notificação, intimação e citação;~~

~~—9.13.2. apresentação da documentação de habilitação especificada no edital por empresa consorciada;~~

~~9.13.3. comprovação da capacidade técnica do consórcio pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida neste edital;~~

~~—9.13.4. demonstração, por parte do consórcio, pelo somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, do atendimento aos índices contábeis definidos neste edital [, com o acréscimo de%], para fins de qualificação econômico-financeira, na proporção da respectiva participação;~~

~~—9.13.4.1. Quando se tratar de consórcio composto em sua totalidade por micro e pequenas empresas, não será necessário cumprir esse acréscimo percentual na qualificação econômico-financeira;~~

~~9.13.5. responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelas obrigações do consórcio, nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;~~

~~9.13.6. obrigatoriedade de liderança por empresa brasileira no consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras;~~

~~—9.13.7. constituição e registro do consórcio antes da celebração do contrato; e~~

~~—9.13.8. proibição de participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por intermédio de mais de um consórcio ou isoladamente.~~

9.14. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.15. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.15.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.16. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.17. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.18. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

9.19. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

~~9.20. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo~~

~~inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate feto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente. (SUPRESSÃO)~~

~~9.21. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis. (SUPRESSÃO)~~

~~9.21.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes. (SUPRESSÃO)~~

9.22. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

~~14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação (SUPRESSÃO).~~

14.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (SUPRESSÃO)

~~15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de (.....) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.~~

~~15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura,~~

~~mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de (.....) dias, a contar da data de seu recebimento.~~

~~—15.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transecurso, e desde que devidamente aceito.~~

~~—15.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.~~

~~——15.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.~~

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2. O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1. a referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

16.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

16.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

16.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

16.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

16.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

17.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA E DO PERMITENTE

19.1. As obrigações da permissionária e do permitente são as estabelecidas no Termo de Referência.

20. DO PAGAMENTO

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

21.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

21.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

21.1.3. apresentar documentação falsa;

21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.6. não mantiver a proposta;

21.1.7. cometer fraude fiscal;

21.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

21.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

21.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

21.4.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

21.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

21.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

21.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

21.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

21.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA (SUPRESSÃO)

~~22.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.~~

~~22.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.~~

~~22.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.~~

~~22.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.~~

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras.sobral@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Dr. Guarany, nº 317, Bairro Derby Clube, CEP: 62.042-030, Sobral-Ceará, na Coordenadoria de Aquisições e Contratações.

23.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

23.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

23.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

23.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

23.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

23.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

23.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

24.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

24.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

24.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

24.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> e também poderá ser lido e/ou obtido através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI!) em <http://ifce.edu.br/sei>, no campo “Pesquisa Pública”, sob o nº 23257.001715/2021-14, onde os autos do Processo Administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

24.12. O Sistema Eletrônico de Informações (SEI!) faz parte do processo de modernização da Administração Pública Federal e tem o objetivo de aprimorar a gestão documental, facilitando o acesso de servidores e cidadãos às informações institucionais e propiciando celeridade, segurança e economicidade. A implantação do SEI! alterou substancialmente as atividades de Protocolo e Arquivo, principalmente por não envolver a utilização de processos em suporte físico. Com a implantação do SEI! os órgãos federais passam a substituir todos os processos físicos pela forma digital e, portanto, o acesso às informações se dará pela forma do subitem anterior, sendo que qualquer dificuldade para o acesso poderá ser informada e sanada via telefone ou e-mail.

24.12.1 O licitante adjudicado poderá realizar o seu cadastro no Sistema Eletrônico de Informações – SEI! para que, quando solicitado pela Administração, proceda à assinatura eletrônica de instrumentos, como a ata de registro de preços e/ou o termo de contrato.

24.12.2 O cadastro deverá ser realizado no(s) nome(s) do(a)s representante(s) legal(is) do licitante.

24.12.3 Para realização do cadastro o licitante deverá seguir os seguintes passos:

24.12.4 Acessar o endereço eletrônico <http://ifce.edu.br/sei>;

24.12.5 Clicar no campo “Acesso para Usuário Externo”;

24.12.6 Clicar em “clique aqui se você ainda não está cadastrado”;

24.12.7 Preencher o cadastro de usuário externo;

24.12.8 O licitante receberá no e-mail cadastrado as orientações necessárias para efetivação do cadastro.

24.12.9 Caso já esteja cadastrado, o licitante deverá acessar o sistema com o seu login e senha.

24.12.10. realização do cadastro é necessária uma única vez, estando o licitante habilitado a assinar eletronicamente futuros instrumentos junto ao IFCE.

24.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

24.13.1. ANEXO I - Termo de Referência;

24.13.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

24.13.2. ANEXO II - Auxílio Alimentação

24.13.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

24.13.4. ANEXO IV – Planilha de Custos e Formação de Preços;

24.13.5. ANEXO V – Modelo de Proposta de Preços

24.13.6. ANEXO VI – Declaração de Pleno Conhecimento

24.13.7. ANEXO VII – Declaração de Conhecimento do decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010

(assinado eletronicamente)

Luiz Hernesto Araújo Dias

Chefe do Departamento de Administração e Planejamento

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União

Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão de obra

Atualização: Fevereiro/2022



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Dr. Guarani, nº 317, - Bairro Jocely Dantas de Andrade Torres - CEP 62042-030 - Sobral - CE - www.ifce.edu.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23257.001715/2021-14

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus Sobral

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de Pessoa Jurídica para a prestação de Serviços de Alimentação cumulada com Concessão de uso de bem Público a título Oneroso do Restaurante Acadêmico e Lanchonete do *campus* de Sobral, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

Grupo	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATSER	Unidade de Medida	Qtd estimada	Valor Unitário/aluguel mensal	Valor de Referência
I	1	Refeição: Prato completo com self-service livre, com porcionamento da proteína, 4 opções de guarnição, 2 opções de saladas, Fruta ou doce como sobremesa e suco, além de outras exigências	3697	Refeição	132.264	R\$12,74	R\$1.685.043,36
	2	Valor do Aluguel a ser pago Pelo Restaurante e Lanchonete	15210	Aluguel mês	12	R\$ 5.016,00	R\$60.192,00
	3	Valor do Aluguel a ser pago Pela Lanchonete	15210	Aluguel mês	12	R\$966,00	R\$11.592,00

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de alimentação produzida e distribuída nas dependências do campus de Sobral com a utilização de equipamentos e espaço do Restaurante Acadêmico – RA e Lanchonete por meio de Concessão de uso a título oneroso da instituição;

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima;

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a *Empreitada por Preço Unitário*;

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993;

1.6. Os valor referente ao item 1 será considerado como referência no pregão eletrônico como despesa para o campus de Sobral, visto que o IFCE pagará subsídio dos alunos total ou parcialmente. O valor do Item 2 e 3, Aluguel do Restaurante Acadêmico e da Lanchonete, são considerados como receita e não

serão alterados no ato do pregão eletrônico, mas tão somente na proposta da vencedora, em conformidade com os itens 4.4 e 4.5 deste Termo de referência;

1.7. A forma de Concessão Administrativa de Uso de Bem Público, a título oneroso, consiste em contrato administrativo, por meio do qual o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular para que o explore segundo a sua destinação específica, sem a possibilidade de transmitir os direitos daí resultantes a terceiros onerosa ou gratuitamente, inter vivos ou causa mortis, ou por qualquer outro instrumento, com fulcro na Lei nº 6.120/74.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. 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 personalidade e subordinação direta.

4.4. A contratação do serviço se dará pela a apresentação no menor valor da refeição com o maior valor dos alugueis, sendo que o percentual de desconto aplicado para o valor da refeição será utilizado como valor de acréscimo no aluguel dos espaços. [\[16\]](#)

4.4.1. Na operacionalização do pregão eletrônico os valores dos alugueis serão fixos, sem a possibilidades de alteração em sistema, no entanto para efeitos de apresentação de propostas, os licitantes deverão deixar explícito os valores acrescidos nos alugueis;

4.5. Será selecionada a empresa que apresentar o menor valor de refeição servida, item 1, com maior valor dos alugueis, calculados da seguinte forma:

4.5.1. O valor do desconto dado para o valor da refeição será utilizado proporcionalmente para o aumento do valor do aluguel conforme abaixo:

$$\%D = [(1 - (VPR/Vr))] * 100$$

- Cálculo do valor dos Alugueis:

$$VAR = \text{Valor de referência da licitação} * (1 + \%D/100)$$

$$VAL = \text{Valor de referência da licitação} * (1 + \%D/100)$$

Descrições:

- %D: Percentual de Desconto
- Vr: Valor de referência da Refeição;
- VPR: Valor da proposta de Refeição do item 1
- VAR: Valor do aluguel do Restaurante Acadêmico do item 2;
- VAL: Valor do aluguel Lanchonete do item 3;

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- 5.1.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 5.1.2. Atuar no ramo pertinente ao objeto da licitação;
- 5.1.3. oferecer pelo menos 4 (quatro) tipos de guarnições, 2 (duas) opções de proteína, 2 (duas) opções de salada (crua e cozida), suco de no mínimo 300ml, doce ou fruta de sobremesa no estilo self-service sem peso, sendo porcionada apenas a proteína, o restante livre.
- 5.1.4. As proteínas serão servidas e porcionadas no mínimo 150g sem com e 200g com osso;
- 5.1.5. Toda a infraestrutura do Restaurante será de responsabilidade da empresa contratada, tais como: manutenção do prédio, dos equipamentos disponibilizados pelo campus de Sobral;
- 5.1.6. A empresa a ser contratada para gerenciar a o Restaurante Acadêmico do campus de Sobral deve ter experiência de mercado. Esse requisito se dá tendo em vista a manutenção de uma segurança na prestação do serviço, manutenção da segurança na alimentação, visto o risco que pode causar, bem como a demonstração de expertise na área ser fundamental para garantir a qualidade do que se pleiteia.
- 5.1.7. Em conformidade com a legislação em vigor, o Restaurante Acadêmico deve possuir profissional devidamente registrado em conselho de classe como Responsável Técnico durante todo o período que o Restaurante funcionar, de preferência profissional da área da Nutrição registrado em Conselho da área.
- 5.1.8. Além dos profissionais devidamente registrados, a empresa, como pessoa jurídica, deve manter registro nos órgãos de controle sanitário e conselho de Nutrição, para garantir a capacidade de controle de quaisquer dos envolvidos.
- 5.1.9. Sustentabilidade: A destinação de alimentos não consumidos deve ser direcionado para projetos de reaproveitamento interno e externo, em parceria ou não com o IFCE;
- 5.1.10. As embalagens recicláveis devem ser destinadas à coleta seletiva do campus de Sobral
- 5.1.11. Outros materiais impréstáveis de cunho recicláveis também devem ser destinados à coleta seletiva do campus de Sobral;
- 5.1.12. A comissão técnica de fiscalização deverá ter acesso irrestrito à área de produção;
- 5.1.13. Qualidade: Os processos de fabricação e produção dos alimentos deverão seguir os melhores práticas de produção, seguindo Manual de boas práticas de fabricação de alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados- POP aprovados e acompanhados pela Comissão de fiscalização do IFCE;
- 5.1.14. A gestão contratual será feita por comissão administrativa e técnica que avaliará constantemente os processos, qualidade dos insumos e termos contratuais;
- 5.1.15. Utilização do espaço como local de visitação dos cursos do Eixo de Alimentos, bem como realização de experimentos práticos, com as devidas supervisões e de acordo com o plano de ensino.
- 5.1.16. Possibilidade de utilização do espaço para realização de eventos interno do campus.

5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.
- 6.2. A destinação de alimentos não consumidos deve ser direcionado para projetos de reaproveitamento interno e externo, em parceria ou não com projetos do IFCE campus de Sobral;
- 6.2.1. As embalagens recicláveis devem ser destinadas ao programa interno de coleta seletiva do campus de Sobral
- 6.2.2. Outros materiais impréstáveis de cunho recicláveis também devem ser destinadas à coleta seletiva do campus de Sobral;
- 6.3. Os resíduos não aproveitáveis e não recicláveis são de responsabilidade da empresa Contratada que os destinarão de acordo com a legislação em vigor.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim,

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. O Restaurante Acadêmico do IFCE servirá almoços e jantares nos dias úteis, nos seguintes Horários:

8.1.1.1. Almoço: **das 10h30 às 13h30;**

8.1.1.2. Jantar: **das 17h30 às 20h30;**

8.1.1.3. Os horários de funcionamento e de vendas podem ser alterados a depender da necessidade do *campus* de Sobral;

8.1.2. As vendas dos créditos ou tickets de refeições acontecerão:

8.1.2.1. No período da manhã: **das 9h30 às 13h;**

8.1.2.2. No período da tarde: **das 16h30 às 20h;**

8.1.3. O Almoço e Jantar deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, guarnição básica, guarnição variável, dois tipos de salada, sobremesa e suco. O prato principal será porcionado por pessoal contratado pela empresa e a guarnição básica, a guarnição variável, sobremesa e suco porcionados pelo próprio comensal livremente;

8.1.3.1. Prato principal– composto de carne bovina, frango, peixe e suíno, devendo ser ofertada sempre dois tipos de pratos proteicos diferentes, além de uma opção vegetariana; Para opção vegetariana, deverá sempre ter disponível ovos para esse público;

8.1.3.1.1. Não será permitido o uso de um único tipo de corte bovino, devendo variar entre as sugestões na Planilha de Formação de Preços e Termo de Referência;

8.1.3.2. A Guarnição básica – composta por arroz (branco e integral), feijão, salada crua e cozida;

8.1.3.3. Guarnição variável – composta por macarrão, farofa, purê, pirão, batatas e outro, podendo ser ofertada mais de uma opção, sempre em combinação com o prato principal;

8.1.3.3.1. A preparação de purê de batata, quando utilizado o industrializado, deverá ser na proporção de 50%, complementado com batata inglesa in natura;

8.1.3.4. Sobremesa: deverá ofertar doce e fruta e o comensal irá optar por apenas uma opção;

8.1.3.5. Suco de fruta natural (concentração mínima de 25% de polpa de fruta) sabores variados, não devendo se repetir o mesmo sabor pelo período de 3 dias;

8.1.3.5.1. Serão oferecidos aos usuários um suco já adoçado e outro sem, podendo o mesmo adoçar à sua escolha com açúcar ou outro tipo de adoçante fornecido pela Contratada;

8.1.3.6. Nos dias que servir baião de dois, deverá ser ofertado arroz e feijão em separado;

8.1.3.7. Todos os dias deverá ser servido o prato principal de refeição vegetariana para atender aos usuários desse tipo de alimentação, no percentual mínimo de 20%. A empresa poderá ofertar um maior percentual, caso seja de seu interesse;

8.1.3.8. A porção de doce pode variar entre doce de banana, rapadura, doce de leite, doce de abóbora, picolés ou sorvetes, dentre outros;

8.1.3.9. As frutas das sobremesas não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 3 (três) dias, variando entre laranja, abacaxi, banana, melão, melancia, mamão, tangerina, manga e outras da estação;

8.1.3.9.1. Todas as frutas que forem servidas, com ou sem casca, deverão ser higienizadas previamente em solução clorada, de acordo com a determinação da fiscalização sanitária;

8.1.3.10. Nos períodos festivos, a contratante poderá solicitar sobremesas mais elaboradas para as comemorações, em comum acordo com a Contratada;

8.1.3.11. As Saladas serão servidas em 2 opções, sendo sempre uma cozida e outra crua, sempre com no mínimo 2 tipos de vegetais diferentes em cada uma delas;

8.1.3.11.1. Salada Crua: a opção de salada crua deverá ser composta por, no mínimo, 02 (dois) vegetais do grupo A (Ver descrição abaixo), além de outros itens (Exemplo: outros vegetais, milho verde, uvas passas, azeitona, ervilha, frutas,

castanhas, entre outros).

8.1.3.11.1.1. Vegetais Grupo A: Acelga, Alface Lisa, Alface Americana, Alface Crespa, alface Roxa, Repolho roxo, Couve lisa, Repolho verde, Berinjela, Abobrinha, Rúcula, Espinafre, Tomate salada, Pepino, Cebola, Pimentão, Tomate cereja

8.1.3.11.2. Salada Cozida: deverá ser composta por, no mínimo, 02 vegetais do grupo B e C, além de outros itens (Exemplo: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros).

8.1.3.11.2.1. Vegetais Grupo B e C: Abóbora, Beterraba, Mandioca, Maxixe, Cenoura, Quiabo, Vagem, Batata inglesa, Chuchu, Berinjela, Couve-flor.

8.1.3.11.3. As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente lavadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária;

8.1.3.11.4. As verduras a serem consumidas cozidas deverão passar por uma higienização em água corrente antes da cocção;

8.1.3.11.5. Não será considerado como salada o Vinagrete tradicional de tomate, cebola e pimentão;

8.1.3.12. A contratante poderá solicitar uma preparação especial para momentos festivos e eventos da instituição.

8.1.3.12.1. Será elaborado o cardápio e encaminhado para aprovação da fiscalização. Este cardápio inclui todos os itens que compõem o cardápio básico;

8.1.3.12.2. O cardápio será encaminhado juntamente com o cardápio do mês seguinte;

8.1.3.13. Juntamente com as refeições deverá ser ofertado sal, palito de dente, guardanapo, açúcar e adoçante, azeite de oliva extra virgem e molhos para saladas. Os itens sal, açúcar e palito deverão ser fornecidos em forma de saches. Os itens acima mencionados deverão estar no balcão de distribuição à disposição dos comensais em quantidade suficiente para atender a demanda;

8.1.3.14. A frequência dos pratos principais seguirão a Planilha de composição de preços, conforme abaixo:

PROTEÍNA	TIPO DE PROTEÍNA	Frequência
CARNE BOVINA	TRASEIRA	7
	DIANTEIRA	5
	MOÍDA	2
AVES	FILÉ DE PEITO	7
	FRANGO COM OSSO (COXA E SOBRE)	5
PEIXES	PEIXE EM POSTAS	2
	FILÉ DE PEIXE	2
VÍSCERAS	FÍGADO BOVINO	2
PRATOS TÍPICOS	Carne de sol	2
	Linguiça	2
SUÍNOS	Pernil ou Carré	4
	Lombo	4

8.1.3.15. Os preparos também seguirão frequência e não poderão ser repetidas por pelo menos 3 dias;

- **Guarnição básica**

Arroz: Tipo: integral e parboilizado

Frequência: diária

Preparação: branco ou com cenoura ou ervilhas ou milho verde ou pimentão.

Feijão: Tipo: feijão- carioca, branco, mulatinho, preto, entre outras espécies

Frequência: diária

Preparação: com verduras (maxixe, quiabo, abóbora, outros).

Salada: Tipo: Cozida e Crua

Frequência: diária

Preparações: composta (mínimo de dois tipos de vegetais cada); batata doce e macaxeira serão aceitas como salada cozida apenas a cada 15 dias;

Molhos: azeite de oliva, vinagre, limão, molho rose, molho de laranja, mostarda e mel, molho vinagrete, molho de iogurte, entre outros [\[CM11\]](#) ;

Guarnição variável: Frequência: ver tabela. Preparação: Macarrão, abóbora sautê, batata à portuguesa, batata-doce ao forno, ou sautê, macaxeira cozida, legumes ao molho branco, creme de milho, purê, suflê, torta, feijão tropeiro, farofa mista, repolho gratinado, massas com ou sem queijo, ao sugo, à bolonhesa, ao alho e óleo, etc.

- **Prato Principal**

Bovina: Corte: Tipos de corte: alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro, contra – filé, acém, fraldinha, paleta com osso, músculo, lagarto;

Poderá ser utilizado outro tipo de corte, desde que aprovado previamente pela fiscalização.

Frequência: ver tabela

Preparações sugeridas:

1. Almôndegas assadas com ou sem molho;
2. Carne assada;
3. Recheios diversos: legumes, verduras ou calabresa;
4. Sem recheio: cozida com temperos, batatas, cenouras ou verduras;
5. Carnes com ou sem molho, com acréscimo de vegetais;
6. Rocambole;
7. Picadinho;
8. Estrogonofe;
9. Bife: grelhado, cozido, à parmegiana, a milanesa, ao forno com molho de tomate, com molho de soja e legumes; com ervas; ao alho; acebolado; cenoura e pimentão; tomate, cebola, pimentão; a rolê, iscas ou tiras;
10. Guisado;
11. Utilizar proteína texturizada de soja, queijo, lentilha, grão de bico em substituição à carne para o cardápio vegetariano;
12. dentre noutras previamente aprovadas pela fiscalização;

Suína: Corte: lombo, pernil, sobrepaleta, carré

Frequência: ver tabela

Preparação: assado, ao forno, acebolado, ao molho de laranja.

Frango: Corte: peito, coxa, sobre-coxa, sobrecoxa dessorada;

Frequência: ver tabela

Preparação: assado, cozido, grelhado, refogado, com molho de laranja, maracujá, à parmegiana, à passarinho, à milanesa, à portuguesa; empanado

Peixe: Corte: Filé, em posta

Frequência: ver tabela

Preparações: Grelhado, assado, refogado, cozido, frito, à milanesa, à dorê, à escabeche, molho de ervas, empanado, peixe à brasileira (posta cozida com molho e servida com pirão), moqueca de peixe, filé de peixe ao molho branco

Sobremesa: Frequência: diária

Frequência: ver tabela

Preparações: frutas in natura, frutas picadas com diferentes tipos de cortes e combinações, e toques de sabor, com hortelã; doces diversos (goiaba, leite, caju, cocada, rapadura e outros)

8.1.3.17. As preparações deverão ter no mínimo a quantidade estabelecida neste documento, não sendo admitidas quantidades inferiores aqui descritas;

8.1.3.18. Deverá apresentar o cardápio com variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações, nos temperos, de cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação e/ou decoração, ou seja, evitar a monotonia, o cardápio repetitivo e sem alterações;

8.1.3.19. Disponibilizar diariamente opções de cardápios convencional e do tipo vegetariano, bem como cardápios para fins especiais quando solicitado, respeitando as questões de saúde e restrição alimentar de usuários;

8.1.3.19.1. Em caso de usuários com restrição alimentar, a empresa deverá apresentar opções de cardápio diferenciadas, neste caso, o IFCE – Campus de Sobral fará a comunicação à CONTRATADA;

8.1.3.20. Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio e a qualidade nutricional da refeição e sob prévia consulta da nutricionista do IFCE Campus de Sobral

8.1.3.21. As preparações devem variar entre assadas e cozidas, em um percentual de 50% cada, podendo variar de acordo com a aceitação dos comensais e previamente comunicados à fiscalização do contrato;

8.1.4. São usuários do Restaurante:

8.1.4.1. Alunos Regularmente Matriculados;

8.1.4.2. Outros Usuários internos e Externos: público em geral;

8.1.5. O valor da refeição é fixo, conforme valor vencedor em licitação, para todos: Alunos e usuários internos e externos;

8.1.5.1. Para os alunos do IFCE *campus* de Sobral, de acordo com o auxílio alimentação, o valor da refeição será subsidiado, conforme o planejamento interno e programação orçamentária, no todo ou em parte.

8.1.5.1.1. O valor do subsídio será determinado pela Diretoria Geral em Portaria, após indicação de estudo dos setores competente;

8.1.5.1.2. A política de subsídio seguirá as diretrizes do Auxílio Alimentação;

8.1.5.1.3. Em caso de subsídio total da alimentação, o IFCE *campus* de Sobral se responsabilizará pela inserção dos créditos dos alunos em sistema gerenciador;

8.1.5.1.4. Em caso de subsídio parcial do valor, o aluno deverá adquirir o crédito junto à Contratada pagando diretamente a parte que lhe é devida;

8.1.5.1.5. Os usuários externos e internos deverão adquirir junto à empresa o ticket para a alimentação;

8.1.6. O controle de entrada, registro e cadastros dos alunos e usuários é de responsabilidade do IFCE *campus* de Sobral, que o fará através de sistema próprio automatizado, através das catracas automáticas instaladas no Restaurante;

8.1.6.1. A Contratada terá acesso ao sistema para emissão de relatórios e venda de créditos

e tickets, dentro das limitações de seu funcionamento;

8.1.6.1.1. Quaisquer alterações ou atualizações no sistema de interesse da Contratada, será feito por intermédio do IFCE, correndo todos os custos pela Contratada;

8.1.6.1.2. As permissões e treinamento do sistema serão feitos pelo *campus* de Sobral;

8.1.6.1.3. A Manutenção das catracas e do sistema será feita pelo IFCE *campus* de Sobral;

8.1.7. A empresa deverá afixar cartaz legível medindo 1,20m x0,90m na entrada do RA com as seguintes informações:

8.1.7.1. Nome e razão Social da Contratada;

8.1.7.2. Logomarca da empresa e do IFCE, bem como do Governo Federal;

8.1.7.3. Indicação de que o RA trata-se de uma Concessão a Título Oneroso;

8.1.7.4. Número do contrato e do processo;

8.1.7.5. Horário de Funcionamento e venda de refeições;

8.1.7.6. Valor do prato;

8.1.7.7. Aviso de que caso usuário tenha restrições alimentares, deverá procurar a fiscalização do contrato para alimentação especial;

8.1.7.8. Contato da empresa e da fiscalização para reclamações;

8.1.8. As refeições servidas no RA serão do tipo self-service sem peso com porcionamento apenas da proteína, conforme abaixo:

8.1.8.1. Proteína: mínimo de 150g sem osso e 200g com osso, porcionadas pela empresa;

8.1.8.1.1. Deverá ser oferecido opção vegetariana de no mínimo 20% dos pratos diários;

8.1.8.2. Guarnições;

8.1.8.2.1. Básica e;

8.1.8.2.2. variável

8.1.8.3. Salada;

8.1.8.3.1. Crua e;

8.1.8.3.2. Cozida;

8.1.8.4. Suco, com e sem açúcar;

8.1.8.5. Fruta ou Doce;

8.1.8.6. Café ou chá;

8.1.9. A proteína porcionada pela empresa poderá ser servida:

8.1.9.1. 100% de apenas um tipo, totalizando 150g de proteína sem osso ou 200g com osso;;

8.1.9.2. 50% de um preparo mais 50% de outro preparo, totalizando 150g de proteína sem osso ou 200g com osso;;

8.1.9.2.1. As preparações como lasanhas, panquecas e tortas, deveram conter em seu recheio pelo menos 70% do peso da preparação (Panqueca de frango ou carne; Lasanha (frango ou carne); Empadão (frango ou legumes ou queijo).

8.1.9.2.2. As preparações mistas devem seguir os seguintes percentuais: espetinho misto de carne e linguiça (70% carne e 30% linguiça); espeto triplo (43% de carne, 43% de frango e 14% de linguiça);

8.1.9.2.3. No cálculo da porção, os legumes que acompanham a carne e frango cozidos não devem passar de 15% do prato no peso da porção;

8.1.10. Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio fica a Contratada obrigada a distribuir as refeições, não sendo o IFCE obrigado a efetuar o pagamento do valor das refeições incompletas ou subsídio;

8.1.11. As frequências de preparo dos pratos seguirão a indicação da planilha de composição de preços;

8.1.11.1. Será aceita modificações nas frequências, desde que justificadas e aprovadas pela fiscalização do contrato.

8.1.12. A Contratada deverá apresentar mensalmente à fiscalização do contrato, lista da previsão de preparo e frequência para o mês, e a mesma analisará e poderá aprovar ou não;

8.1.12.1. O cardápio do mês deverá ser encaminhado à fiscalização até 10 (dez) dias antes do início do mês ;

8.1.12.2. A Fiscalização terá 5 (cinco) dias úteis para avaliar e solicitar modificações no cardápio;

8.1.12.2.1. O cardápio deverá apresentar a informação nutricional com os seguintes parâmetros mínimos:

REFEIÇÕES	Segunda feira	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
Almoço Horário: 10:30 às 13:30h					

REFEIÇÕES	Segunda feira	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
Jantar Horário: 17:30 às 20:30h					

Composição Nutricional (média SEMANAL)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

Composição Nutricional (média MENSAL)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

8.1.12.2.2. A Contratada deverá apresentar as fichas técnicas das preparações sugeridas, contendo valor nutricional e per captas de preparo dos itens (bruto e líquido), além de outras informações solicitadas pela fiscalização;

8.1.12.3. Será aceita a modificação do cardápio durante o mês de execução desde que solicitada em até 48 (quarenta e oito) horas anterior a abertura do RA;

8.1.12.4. O cardápio semanal deverá ser Afixado em local visível, ou seja, na entrada do Restaurante Acadêmico e junto ao balcão de atendimento, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz em tamanho mínimo de 40cm x 60cm;

8.1.12.5. Deverá disponibilizar, para o Self Service em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o comensal possa servir-se e ser servido conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

8.1.12.5.1. Para os refrigerados o máximo de 10°C;

8.1.12.5.2. Para os quentes o mínimo de 65°C;

8.1.12.6. Caso alguma opção proteica falte próximo ao término da distribuição, deverá ser substituída pelo mesmo tipo de proteína;

8.1.12.7. Deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido o reaproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para pratos futuros, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados;

8.1.12.7.1. Será admitido o reaproveitamento desde que avaliado aprovado pela fiscalização técnica e atendendo-se às legislações sanitárias vigentes, após estudo técnico;

8.1.12.8. Utilizar apenas de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), não utilizando condimentos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese ou preparações feitas com ovos crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios;

8.1.12.8.1. Não será permitido o uso de temperos que contenham glutamato monossódico em sua composição

8.1.12.9. Utilizar toalhas de papel de ótima qualidade para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis devem ser instalados nos diversos setores da cozinha, acima das pias e áreas afins;

8.1.12.10. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca (Self Service), bandejas, talheres de metal, todos que deverão ser higienizados, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para café e chá;

8.1.12.10.1. Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização, bem como copos e talheres que não estejam em perfeitas condições;

8.1.12.11. A Contratada deverá coletar, diariamente, amostras de peso mínimo de 100g de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas e mantidas sob refrigeração ou sob congelamento, arcando com os custos das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas efetuadas em amostras coletadas no Restaurante Acadêmico, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;

8.1.12.12. Realizar periodicamente, com frequência mensal, até o último dia do prazo contratual, limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços e externas;

8.1.13. A Lanchonete do campus será frequentada pela comunidade acadêmica da Instituição, servidores e público em geral interno e externo, que venha desenvolver atividade no prédio do IFCE e funcionará ininterruptamente de segunda a sexta das 6h30 às 22h e no sábado das 7h às 12h;

8.1.13.1. Poderá vender livremente de acordo com os preços de mercado alimentos, no entanto terá que manter sempre o seguinte cardápio mínimo:

Item	Descrição	UND
1	Misto quente (Pão de forma ou pão francês, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto)	Misto quente, servido em pão de forma (2 fatias) ou francês (50g) com pelo menos 50g de queijo mussarela e 50g de presunto de peru
2	Pão Francês com manteiga	Pão tipo francês de 50g na chapa servido com pelo menos 10% de manteiga
3	Salada de frutas (300 ml)	Salada de frutas contendo o mínimo de 4 frutas e suco de laranja, servido em copo de 300ml
4	Suco Natural (fruta in natura ou polpa) – diversos sabores com e sem açúcar/adoçante (300ml)	Sucos naturais à base de polpa de fruta (concentração mínima de 30% de polpa de fruta) variado em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml
5	Água Mineral sem gás (500 mL)	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/roscas e lacre contendo 500 ml
6	Água Mineral com gás (500 mL)	Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/roscas e lacre, contendo 500 ml

7	Vitamina de frutas	Preparada a base de frutas in natura ou com polpa de fruta 100g + leite UHT tipo A pasteurizado ou leite em pó, com até 4 variedades de sabores, em quantidade de 300ml
8	Cafê preto 150 ml	Cafê de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído, servido na quantidade de 150ml
9	Cafê com leite 200 ml	Cafê de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído adicionado leite (integral ou desnatado) quente na quantidade de 200ml
10	Leite com chocolate	Chocolate em pó solúvel de primeira qualidade dissolvido em leite proveniente de processo UHT tipo A (integral ou desnatado) quente ou frio na proporção mínima de 10% da quantidade de leite, servido na quantidade de 250ml
11	Bebida Láctea Chocolate	Bebida láctea UHT, sabor chocolate, pronto para consumo, embalado em 12caixa longa vida com 200ml.
12	Iogurte (180 ml)	Iogurte diversos sabores, pronto para consumo, embalado em embalagem mínima de 180 ml.
13	Tapioca Simples	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm servida com pelo menos 10% de manteiga
14	Tapioca com queijo ou ovo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com queijo tipo coalho, mussarela ou ovo (50g)
15	Bolo de diversos sabores	Bolo Sabores Variados (Formigueiro, Laranja, Macaxeira, Milho, Chocolate). Ingredientes mínimos: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico, servido na porção de 100g
16	Vitamina de Açaí com Leite - 300ml	Vitamina de Açaí à base de polpa de açaí, banana, leite em pó e açúcar, servida em copo de 500ml
17	Cuscuz Simples com Manteiga	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com pelo menos 10% de manteiga
18	Cuscuz com Queijo ou Ovo	Cuscuz tradicional à base de flocos de milho, unidade média de 150g, servida com queijo coalho ou mussarela ou ovo 50g
19	Salgados diversos	Salgados de forno diversos tamanho padrão (média de 150g a 200g), nas suas diversas formas tipo Croissant, Folheado, Coxinha, Empada, etc., com recheios variados (queijo, presunto, carne, frango, etc.)
21	Hambúrguer	Pão de hambúrguer (50g) ou forma 2 fatias, carne de hambúrguer 50g, alface e tomate
22	Biscoito fino Salgado 26g	Biscoito fino salgado tipo tradicional ou integral em embalagem individual contendo 26g, tipo Club Social ou Class Club ou Pit Stop
23	Caldo de carne, frango ou peixe	Preparação tipo caldo, contendo dois tipos de legumes em sua composição e pelo menos uma proteína (carne/peixe/frango) . Servido em bowls de 300ml.

8.1.13.2. A produção dos alimentos não industrializados vendidos na Lanchonete deverá ser feita no momento em que sejam vendidos na estrutura da Própria Lanchonete ou na cozinha do Restaurante Acadêmico - RA, o qual está sujeita à fiscalização diária e seguirá todos os procedimentos previstos em manuais;

8.1.13.3. A inclusão de novos alimentos, além do cardápio mínimo, deve estar dentro das exigências das legislações vigentes, e deverá ser enviada a fiscalização para que seja avaliado e aprovado;

8.1.13.4. O cardápio deverá ser disponibilizado pela Contratada por meio impresso e/ou digital aos usuários e deverá ter os preços sempre atualizados;

8.1.13.5. A Contratada deverá afixar cartaz medindo 1,20m x 0,90m com as seguintes informações:

8.1.13.5.1. Nome e razão Social da Contratada;

8.1.13.5.2. Logomarca da empresa e do IFCE, bem como do Governo Federal;

8.1.13.5.3. Indicação de que a Lanchonete se trata de uma Concessão a Título Oneroso;

8.1.13.5.4. Número do contrato e do processo;

8.1.13.5.5. Horário de Funcionamento;

8.1.13.5.6. Contato da empresa e da fiscalização para reclamações;

8.1.13.6. Não serão disponibilizados equipamentos para o funcionamento da Lanchonete, apenas o local do mesmo, sendo que toda a infraestrutura necessária será de responsabilidade da empresa vencedora;

8.1.13.7. Não é permitida a venda de cigarros e bebidas alcoólicas ou quaisquer itens proibidos por legislações locais ou ilícitos;

8.1.13.8. Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da Contratada nas paredes ou na área de consumo. Poderá, no entanto, fixar cartazes no ambiente da Lanchonete, desde que autorizado pela Assessoria de Comunicação do campus e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal;

8.1.13.9. A limpeza do espaço físico destinado à Lanchonete será de inteira responsabilidade da Contratada. A limpeza de mesas, cadeiras, balcões ou outras mobílias, bem como a sua higienização serão de responsabilidade da Contratada. Da mesma forma deverá manter limpos e devidamente higienizados todos os equipamentos disponibilizados nos locais;

8.1.13.10. A Contratada disponibilizará em número suficiente:

8.1.13.10.1. Mesas e cadeiras;

8.1.13.10.2. Lixeiras;

8.1.13.10.3. Utensílios para os usuários;

8.2. Durante os períodos de recessos (férias escolares – determinadas pelo Calendário Acadêmico do campus de Sobral, greve ou outro tipo de paralisação das atividades na Instituição), os horários de funcionamento do RA e da Lanchonete poderão ser revistos a critério da Administração e devidamente justificados;

8.2.1. Em caso das ocorrências acima, não será cobrado o valor do aluguel referente ao período;

8.3. A Contratada deverá operar o controle de acesso do RA em modo manual, quando autorizado pela fiscalização do contrato e sob sua supervisão, em caso de falta de energia ou falha no sistema;

8.4. O IFCE poderá custear 100% das refeições para servidores, autoridades e convidados em momentos previamente informados;

8.4.1. Em caso de eventos institucionais, previamente comunicados no mês que anteceder o evento, no momento da definição do cardápio mensal, o RA aumentará sua previsão de fornecimento de alimentação funcionando, inclusive, nos fins de semana, sendo custeado inteiramente pelo IFCE campus de Sobral, quando for o caso;

8.5. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações dos espaços físicos, objeto da Concessão, só deverá ser executada com a aprovação do IFCE campus de Sobral;

8.5.1. As modificações aprovadas pelo IFCE e realizadas pela Contratada, não estão sujeitas a ressarcimento posterior pela instituição, sendo incorporadas ao bem;

8.6. A Contratada deverá realizar dedetização e desratização a cada 90 (noventa) dias ou em períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas.

8.6.1. A dedetização deverá ser feita no final de semana, de preferência aos sábados, devendo sofrer faxina geral, após o procedimento, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações

8.6.2. A empresa responsável pelo serviço de dedetização e desratização deverá apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc. em prazo previamente estabelecido;

8.7. A Contratada deverá realizar

8.8. Para instalação e funcionamento do RA e Lanchonete nas áreas objeto da Concessão, a empresa vencedora deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários para a disponibilidade do serviço; mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, dentro do prazo de validade;

8.9. A empresa vencedora deverá oferecer como opção de pagamento para o RA e Lanchonete a modalidade de cartão de crédito ou débito, bem como pix, dentre outras que facilitem a transação;

8.10. Toda manutenção/reparo preditivo, preventivo ou corretivo será de responsabilidade da Contratada, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, não havendo ressarcimentos pelo IFCE campus de Sobral, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:

8.10.1. água/ esgoto,

8.10.2. energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).

8.10.3. GLP (válvulas, conexões, etc.);

8.10.4. Equipamentos disponibilizados;

8.10.5. Manutenção predial;

8.11. O IFCE campus de Sobral poderá utilizar os tetos do RA e Lanchonete para a instalação de placas de geração de energia fotovoltaica, com manutenção e custos exclusivamente da contratante;

8.12. Todo e qualquer problema que necessite de manutenção técnica deverá ser comunicado imediatamente de forma oficial ao fiscal;

8.12.1. As manutenções deverão ser feitas em até 15 (quinze) dias da detecção do defeito, podendo ser prorrogado por igual período desde que justificado e aprovada pelo fiscal, que realizará inspeção pós-reparo e anotar em documento próprio;

8.12.1.1. O IFCE campus de Sobral poderá recusar no todo ou em parte a manutenção realizada por motivo de técnicas inadequadas ou materiais ou peças de baixa qualidade, desde que motivado;

8.12.2. A Contratada deverá apresentar à comissão de fiscalização do IFCE Campus de Sobral, até 30 (trinta) dias do início das atividades do RA e Lanchonete, o cronograma anual das manutenções específico de cada equipamento e dos prédios;

8.13. A Contratada deverá realizar a higienização do reservatório de água, arquivando-se os originais dos registros de operação e a documentação, disponibilizando esse material para o IFCE Campus de Sobral;

8.13.1.1. A higienização deverá ser realizada por empresa especializada, com emissão de certificado e deverá ser acompanhada por funcionário da instituição a cada 6 (seis) meses;

8.14. O IFCE campus de Sobral poderá solicitar a utilização dos espaços para realização de eventos ou utilizações diversas desde que comunicados com pelo menos 10 (dez) dias à Contratada;

8.14.1. A empresa poderá utilizar decorações temáticas no espaço de acordo com as datas festivas, desde que não prejudique a pintura e estrutura do restaurante;

8.15. A Contratada deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia do RA ou vendidos na Lanchonete, considerados pelos responsáveis pela fiscalização do IFCE Campus de Sobral, sem condições de serem consumidos;

8.16. Deverá manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósito, banheiros e hall do RA e áreas da Lanchonete, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização;

8.16.1.1. Deverá utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços e aprovados pela legislação vigente, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

8.17. Findo o prazo do Contrato, a Contratada obriga-se a desocupar e entregar, no último dia de vigência contratual, os espaços físicos que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial;

8.17.1. A entrega será precedida de vistoria da fiscalização contratual;

8.17.2. Para a entrega a empresa deverá cumprir com as seguintes obrigações:

8.17.2.1. O local deve estar limpo, em plenas condições de uso e higiene, com os reparos necessários em virtude do tempo em que foi utilizado, inclusive pintura;

8.17.2.2. Comunicar ao fiscal do contrato, por escrito, três dias úteis antes da previsão de entrega/desocupação do espaço físico, ao fiscal do contrato para que o mesmo possa acompanhar e fiscalizar toda a desocupação do espaço;

8.17.2.3. Apresentar ao fiscal de contrato o comprovante de pagamentos de GRUs relacionadas ao último ano da utilização do espaço físico;

8.18. A Contratada deverá se adequar às mudanças de legislação sanitária dos órgãos competentes, sejam por modificações usuais ou por motivos de força maior, como situações de calamidade pública ou pandemias;

8.19. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato e indicada em Ordem de Serviço na forma que segue:

8.19.1. Após a emissão de Ordem de Serviço, em até 05 (cinco) dias a comissão de fiscalização designada pela autoridade competente realizará a entrega dos ambientes e equipamentos do RA e Lanchonete à empresa vencedora, juntamente com inspeção de funcionamento dos mesmos;

8.19.2. Após recebimento, toda a estrutura do RA e Lanchonete passam a ser de responsabilidade da empresa Contratada;

8.19.3. O IFCE realizará treinamento dos usuários da empresa do sistema próprio de controle de entrada no RA;

8.19.4. O início do funcionamento do RA poderá ser diferente da Lanchonete;

8.20. Deverá apresentar ao IFCE Campus de Sobral, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço, o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) e os procedimentos operacionais padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço, nos termos da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.2. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário

9.2.1. Utensílios de Cozinha:

9.2.2. Insumos para servir as refeições:

9.2.3. Bandejas;

9.2.4. Pratos;

9.2.5. Talheres;

9.2.6. Materiais complementares:

9.2.7. Guardanapos;

9.2.8. Copos reutilizáveis;

9.2.9. Mesas e cadeiras (Lanchonete)

9.3. A lista acima é exemplificativa, podendo a contratada fornecer outros materiais necessários ao funcionamento do RA e Lanchonete;

9.4. O IFCE disponibilizará, além do prédio, os seguintes equipamentos para a produção, armazenagem e controle das refeições do RA e alimentos não industrializados produzidos para a Lanchonete:

Item	Descrição	QTD
1.	Mesa de 08(oito) lugares, para refeitório, com tampo em MDF, medindo 2,40m de comprimento, 80cm de largura e 75cm de altura, com bancos individuais escamoteáveis, de assento redondo de 36cm de diâmetro, estrutura em aço tubular industrial de 50x30mm.	30
2.	Estante de aço desmontável com 05 prateleiras, capacidade por plano de 250kg, tratada com pintura anticorrosiva.	20
3.	Estante em aço inoxidável com 4 planos perfurados; com altura regulável. Capacidade de 250	00

3.	kg por plano	07
4.	Armário em aço inoxidável, provido de 02 (duas) prateleiras internas executadas no mesmo material. Com 02 (duas) portas de correr, com fechadura e chaves individuais para cada porta. Dimensões: 1000x350x900mm	01
5.	Mesa lisa de encosto, com borda dupla para a contenção de grãos, provida de duas aberturas no tampo, sendo uma circular de 180mm e outra retangular de 300x700mm. Construída em chapa de aço inoxidável Dimensões 1500x700x850mm.	01
6.	Mesa em aço inoxidável lisa com furo para despejo de grãos com ressalto p/ contenção de líquidos, espelho posterior em toda extensão de parede no tamanho de 100 mm, provida de duas aberturas no tampo, sendo uma circular de 180mm e outra retangular de 300x700mm. dimensões: 1800x800x900mm	01
7.	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1250 X 800 X 900 mm.	05
8.	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 3000 X 600 X 900 mm.	01
9.	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1200 X 600 X 900 mm.	01
10.	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 2000 X 600 X 900 mm.	02
11.	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1500 X 600 X 900 mm.	01
12.	Mesa com tampo liso superior em aço inoxidável com bordas viradas para baixo em 60 mm e para dentro em 15 mm, pernas tubulares inoxidável, prateleira na superfície inferior Dimensões: 1800 X 600 X 900 mm.	01
13.	Prateleiras superior lisa em aço inoxidável, com espelho de encosto de 100mm na parte posterior. Dimensões: 2000x300mm	03
14.	Prateleiras superior lisa em aço inoxidável, com espelho de encosto de 100mm na parte posterior. Dimensões: 3000x300mm	01
15.	Lavatório automático para mãos em aço inox com acionamento através de pedal. Dimensões: 500x500x850mm.	03
16.	Armário executado em aço inoxidável, provido de 04 prateleiras internas executadas no mesmo material, corpo estruturado através de dobras mecânicas, 02 portas de abrir providas de trinco puxadores e fechadura. Pés tubulares com sapatas de nivelamento embutidas. Dimensões: 1000x510x150mm	01
17.	Módulo para pratos, bandejas e talheres confeccionado em chapa de aço inoxidável com uma prateleira interna e tampo superior com recorte para encaixe de 03 recipientes gastronorms 1/4 x 100 mm para talheres. Acompanha as GN's. Dimensões: 2000 x 700 x 850 mm.	03
18.	Módulo para distribuição de pães, talheres e bandejas totalmente em aço inox caixa para pães, caixa para recipientes GN 1/3 (talheres) e base de apoio para bandejas Pés em tubo de aço inox e sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 700x500x1500mm.	01
19.	Mesa e caixa de decantação para descascador, construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Tampo com orifício de Ø100mm para passagem da tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "U", pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, contraventamentos Ø25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em	01

	aço inoxidável AISI-304, liga 18.8.	
20.	Balança plataforma com capacidade de pesagem 300kg com frações de 50g. Dimensões da plataforma 600x600mm.	02
21.	Balança de cozinha em aço inoxidável, digital, capacidade 15 kg, graduação de 1g, elétrica.	02
22.	Catraca biométrica c/ cofre coletor	05
23.	Catraca para portadores de necessidades especiais	01
24.	Ducha pré-rinse de parede em aço inoxidável, com pré-lavagem, mola com regulagem, ducha extraível e bica móvel. Dimensões (altura x largura): 1,0 x 0,40m	01
25.	Coifas em inox com filtros inerciais. Dimensões: 2,75m x 3,50m, compostas de: filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos, removíveis p/ limpeza, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Sistema de Exaustão Mecânica: Dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Tipo ilha.	01
26.	Coifas em inox com filtros inerciais. Dimensões: 1,25m x 2,25m, compostas de: filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos, removíveis p/ limpeza, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Sistema de Exaustão Mecânica: Dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Tipo ilha.	01
27.	Coifa em aço inoxidável, de encosto, sem filtro. Com calhas periféricas nas extremidades para captação de gorduras. Tendo ainda abertura para ligação dos dutos de exaustão forçada. Dimensões: 5000x1700x450mm. Com sistema de dutos para exaustão forçada com 14 metros de tubulação. A coifa está instalada a 2,10m do piso. Pé direito é de 4m.	01
28.	Toalha para mesa em corano, 100% PVC com fundo de poliéster. Tamanho: medindo 2,40m de comprimento X 80cm de largura de cor branca e bordas verde limão com altura de 9 cm.	30
29.	Toalha para mesa em tecido plástico cristal, 100% transparente, 100% impermeável, espessura de 0,30mm. Tamanho: medindo 2,40m de comprimento X 80cm de largura e borda com altura de 10cm.	30
30.	Almofadas redondas de 36cm de diâmetro em corano, 100% PVC com fundo de poliéster, com espessura D28 e altura de 4cm, cor verde limão, com abraçadeiras em náilon e fivelas de plástico na cor preta.	240
31.	Máquina de lavar louça, com capacidade mecânica de: 150 gavetas por hora; 2.600 pratos; 1.300 bandejas; 24.000 talheres; 3.700 copos por hora. Fases: Lavagem / Enxágue. Painel de comando ergonômico localizado no topo do equipamento. Dispositivo de segurança instalado em cada uma das portas de inspeção, que assegura a interrupção do processo de higienização quando forem abertas. Braços de lavagem exclusivos confeccionados em aço inoxidável, com bicos antientupimento e tampões de limpeza nas extremidades. Não requer ferramenta para removê-los. Auto timer de economia. Controladores de nível e temperatura. Dimensões: 1120x770x1790mm. Voltagem (V) trifásica: 220V.	01
	Lavadora de louças industrial compacta, capacidade mecânica de 20 a 40 gavetas hora, em função da variação do ciclo de lavagem entre 1,5 a 3 minutos. Totalmente executada em aço	

32.	inox. AISI 304, porta frontal; fechamento da porta por contato magnético; braços giratórios independentes, intercambiáveis e, antientupimento; temperatura de lavagem 50/60°C; temperatura de enxágue de 80°C; consumo de água 80 a 150 litros/hora; potência 7kwh; motor de lavagem 0,75 CV, e motor-bomba de enxágue de 0,25 CV; voltagem 220/60/1. Acompanha 02 gaveta lisa mod. P6200, 01 suporte para pratos, 04 gavetas com pinos para pratos e bandejas mod. P1700 e 16 copinhos modelo P6200c, 01 suporte com 500mm de altura para trabalho ergonômico. Dimensões: 600x592x900mm.	01
33.	Carro de transporte para almoxarifado em aço. Dimensões: 100x 100 x 100 cm.	01
34.	Carro auxiliar 2 planos em aço inox, com rodízio, capacidade 300kg. Dimensões: 900x600x850mm.	05
35.	Carro para transporte três planos com gradil construído em aço inoxidável com 04 rodízios, sendo 2 com freios, equipados com para choques emborrachados para a proteção de choque. Acabamento polido fosco. Capacidade 120Kg. Dimensões: 1100x630x1000mm	05
36.	Carro coletor de lixo com tampa articulada e pedal, cap. 80L, c/ rodízios	20
37.	Carro tanque em aço inoxidável. Capacidade: 270 litros. Com tampa em aço inox com puxador. Possui 04 rodízios de 4" revestidos de borracha, sendo 02 fixos e 02 giratórios traseiros, com freio.	
38.	Carro para degelo de carnes em aço inoxidável, capacidade de 285 litros, com registro de fecho rápido de 1 ½" de Ø para escoamento, com 4 rodízios, sendo dois fixos e dois giratórios com freio, alça de manobra em tubo inox. Dimensões: 860 x 575 x 895 mm.	01
39.	Carro para lavagem e transporte de cereais. Capacidade de 90L. Dimensões 74x47x70cm. Recipiente basculante com cantos arredondados. Construção em aço inox com acabamento escovado. Quatro rodízios giratórios de 4" revestido de borracha termoplástica, sendo 2 freios. Alças fixadas por solda ao recipiente, chapa inox perfurada para escoar água.	02
40.	Carro esqueleto para transporte de 20 bandejas em aço inoxidável, provido de 20(vinte) pares de cantoneiras fabricadas em chapa dobrada em aço inoxidável para encaixe das bandejas. Base dotada de 04 (quatro) rodízios de 4" com ferragens reforçadas e rodas revestidas em borracha, sendo dois fixos e dois giratórios com freios. Dimensões: 550 x 420 x 2100 mm.	01
41.	Fogão de centro com 06 queimadores com comandos independentes em ambos os lados, em aço inoxidável. Dimensões 1350x1025x900mm.	01
42.	Fritadeira elétrica capacidade 32 litros em aço inoxidável com termostato de ajuste de temperatura entre 80° a 200°C, 02 cestos para frituras, potência 17KW. Dimensões 450x1000x900.	02
43.	Chapa a gás com queimadores direcionados ao fundo da chapa, registro para controlar a vazão da queima, gavetas coletora de resíduos e gorduras.	02
44.	Banho Maria a gás próprio para receber GN's 1/1 com profundidade de até 150mm, construído em aço inoxidável. Módulo inferior aberto com preteira inferior, junto a base, pés com sapatas de nivelamento em rosqueamento embutido	02
45.	Chapa a gás lisa em aço inoxidável, queimadores a gás de alto rendimento, duas zonas de aquecimento com comandos individuais, válvula solenoide com piloto para controle da temperatura, gaveta coletora de resíduos, pés com sapatas niveladoras com rosqueamento imbutido.	02
46.	Processador de alimentos com kit de 13 discos em aço inoxidável, sendo 02 de fatiar 3mm, 02 de fatiar 5mm, 01 de fatiar 10mm, 02 para cubos de 12mm, 02 para ralar de 2mm, 02 para palito 10mm, 02 desfiador quadrado 3mm. Capacidade de produção 250 kg/h. Dispositivo duplo de segurança magnético que desliga e freia o motor imediatamente. Rotação 375rpm. Potência 075hp/550w, 220v, monofásico.	01
	Caldeirão com capacidade para 200 litros, em aço. Aquecimento a gás (GLP) com auto geração de vapor. Panela em aço inoxidável com fundo abaulado e cantos sanitários, dotados de escoamento através de válvula inox acionada tipo fecho rápido. Isolamento térmico através	

47.	de lã especial. Aquecimento através de queimadores tubulares de aço inoxidável AISI 304 18/8. Registro industrial para gás com 03 graduações de chama. Acionamento automático através de válvula injetora. Estrutura de base, pés e torneira em aço inoxidável. Válvula de segurança com desaeração e quebra de vácuo. Tampa com pegador e dobradiças em aço inoxidável AISI 304 18/8.	01
48.	Caldeirão com capacidade para 300 litros, em aço, escovado. Aquecimento a gás (GLP) com auto geração de vapor. Panela em aço inoxidável AISI 304 18/8, com fundo abaulado e cantos sanitários, dotados de escoamento através de válvula inox acionada tipo fecho rápido. Isolamento térmico através de lã especial. Aquecimento através de queimadores tubular de aço inoxidável AISI 304 18/8. Registro industrial para gás com 3 graduações de chama. Revestimento externo em aço inoxidável AISI 304 18/8, isento de arrebites. Acionamento automático através de válvula injetora. Estrutura de base, pés e torneira em aço inoxidável. Válvula de segurança com desaeração e quebra de vácuo. Tampa com pegador e dobradiças em aço inoxidável AISI 304 18/8.	02
49.	Câmara Frigorífica para congelados. Área: 8,10m²	01
50.	Câmara Frigorífica para refrigerados. Área: 5,78m²	01
51.	Câmara Frigorífica para hortifruti. Área: 15,33m².	01
52.	Câmara Frigorífica para lixo. Área: 4,20m²	01
53.	Ante-câmara. Área: 3,50m²	01
54.	Balcão de distribuição de alimentos aquecido em aço inoxidável, com 05(cinco) GN'S 1/1, Banho Maria executado em aço inoxidável, equipado com resistência elétrica blindada comandada por termostato automático. Dotado de esteira dupla em aço inoxidável para bandejas. Prateleira superior em vidro reto linear com espessura de 12 mm, com suporte em barra chata de aço inox, apoiado em montantes de tubo aço inoxidável. Dotado de gabinete executado em chapa de aço inoxidável. Acompanha recipientes gastronorms em aço inox com tampa com alça. Dimensão: 1,85 x 0,70 x 0,85 m.	02
55.	Balcão de distribuição de alimentos refrigerado em aço inoxidável, com 04 GN'S 1/1. Tampo com furos para encaixe dos recipientes. Conjunto frigorífico composto de unidade condensadora, com controle automático de temperatura. Estrutura em tubo de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8. Dotado de esteira dupla em aço inoxidável. Acompanha GN'S em aço inox com tampa com alça. Dimensão: 1,50 x 0,70x 0,85 m.	02
56.	Pass thought aquecido em aço inoxidável. Dotado de prateleiras gradeadas, isolamento térmico em mantas de lã de vidro; aquecimento através de resistência elétrica comandada por termostato; portas em ambos os lados; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI 304, com sapatas niveladoras em polipropileno. Equipado com 4 portas: duas na parte da frente e duas na parte traseira. Dimensão: 1.400x700x900mm.	02
57.	Pass thought em aço inox, refrigerado. Dotado de prateleiras gradeadas, isolamento térmico em poliuretano injetado. Equipado com 2 portas: uma na parte da frente e uma na parte traseira. Dimensão: 700x700x900mm.	02
58.	Frigideira basculante, a gás, manual. Construída em aço inoxidável. Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; - Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; - Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado (gás); - Sistema piloto e acendimento externo (gás); - Acionamento manual da cuba basculante através de vola te especial frontal com sistema de eixo (manual); - Pannel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; - Botão liga/desliga com iluminação (elétrico); - Manipulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; - Contraventamento tubular em aço inoxidável ø1"; - Pés tubulares em aço inoxidável ø1 ½" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon).	01
	Forno combinado elétrico em aço inox AISI 304, liga 18.8 nas partes internas e externas;	

59.	capacidade mecânica p/ 20 GNs 1/1x65; produção mínima de 500 refeições/dia; painel de controle digital programável com funções de tempo, temperatura, etc. necessários para definição da cocção automática do alimento ao ponto desejado; iluminação com lâmpada de halogênio resistente a choque térmico; porta reforçada, totalmente construída em aço inox e com vidro duplo; vaporização de 30°C a 280°C em calor seco ou combinado; sensor de núcleo com pontos de medição. Dimensões aproximadas: (L)880 X (P)800 X (A)1790 (mm); alimentação elétrica: 220V, monofásica, consumo aprox. de energia de 37 kW; entrada de água: R ¾" BSP e saída: 1" BSP (rosca externa) ou equivalente, sendo a tubulação resistente à temperatura de 100°C – 120°C; pressão da água em 2 BAR ou 150-600 hPa; entrada de água do umidificador e do resfriamento dos componentes de ¾" BSP ou equivalente; permite obtenção de dados HACCP através de interface USB; sistema de limpeza automática para o gerador de vapor; acompanha equipamento e utensílios para limpeza, como: pressurizador de água, filtro de água e dosador de detergentes; manual do equipamento em português.	02
60.	Liquidificador industrial basculante. Capacidade para 25 litros. Copo confeccionado em aço inoxidável. Sistema de descarga tipo basculante; hélice produzida em aço inox, 220V; Dimensões: 1.100x340x600mm. Sistema de centrifugação sem canaletas internas.	01
61.	Cafeteira elétrica 2x25L. Corpo e depósito em aço Apresenta 03 torneiras: sendo uma para retirada da água que fica na caldeira, a segunda para servir o café e a terceira torneira para servir o alimento que desejar. Acompanha um coador de pano. Resistência tubular e termostato de bulbo regulável. Bojos em aço inoxidável 304. Resistências blindadas de alta performance. Torneiras para entrada e saída de água. Exclusiva torneira horizontal (ideal para leite). Acompanha vareta para limpeza das torneiras. Com 02(dois) reservatórios de 25 litros cada. Dimensões: 750 X 330 X 780 mm. Alimentação: 220V. Potência: 6.500 W.	01
62.	Freezer vertical com 01 porta, corpo interno em aço inoxidável AISI 304. Corpo externo em aço inoxidável. Isolamento térmico em poliuretano injetado com 60 mm de espessura, evaporador com ar forçado, termocontrolador digital de temperatura, internamente equipado com 34 pares de cantoneiras em aço inox, e 06 grades padrão gn 1/1, em aço inoxidável. Gaxetas das portas escamoteáveis (sem utilização de rebites e/ou parafusos) magnéticas, volume interno 560L. capacidade para receber até 34 gn's 1/1-65 mm, compressor de 1/3 hp. gás ecológico a temperatura interna +2/+6c. Pés em nylon com sapatas de nivelamento com rosqueamento embutido. Dimensões 700x800x2050mm.	01
63.	Liquidificador industrial capacidade 06 lts, copo em alumínio e cruzeta de triturar em aço inoxidável. 2/3cv, 220v, monofásico.	01
64.	Freezer Vertical com 04 portas em aço inox. Temperatura de trabalho: -18 a -15°C. Controlador digital e degelo automático. Revestimento em aço inox 430 brilhante externo e galvanizado interno. Fechamento automático das portas. Resistência no quadro de portas. Isolamento em poliuretano injetado. Prateleiras reguláveis. Dimensões: 1220x670x2000mm. Capacidade: 900L. Tensão 220V.	02
65.	Gastronorm 1/1 com alças e com tampas	05

9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

9.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

9.1.1. Números de Usuários do campus são:

	Usuários	Número
1	Alunos	1.825
2	Servidores	150
3	Colaboradores Terceirizados	58

9.1.2. Abaixo o histórico de utilização do RA nos anos de 2018 e 2019:

Quantidade de Usuários

		2018			2019		
		Méda Quantidade mínimas	das Média do Mês	Quantidades Máximas	Quantidade mínimas	Média do Mês	Quantidas Máximas
1	Janeiro	310	395	491	438	496	573
2	Fevereiro	362	462	566	425	513	579
3	Março	231	458	556	357	445	578
4	Abril	272	398	530	218	393	534
5	Mai	250	509	642	256	571	855
6	Junho	221	535	677	243	562	648
7	Julho	216	478	594	503	505	528
8	Agosto	448	523	643	357	497	601
9	Setembro	421	530	615	372	501	616
10	Outubro	176	407	572	240	411	513
11	Novembro	508	630	744	442	620	873
12	Dezembro	530	621	782	262	494	580
	Média Geral	291	509	604,5	357	499	579,5
	Variação	42,83%		18,76%	28,46%		16,13%
Médias e Variações							
					Média dia	Quantidade Mês	
Quantidade de média de usuários					501	11022	
Variação média					23,61%		

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

10.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

10.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

10.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

10.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

10.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação

prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

10.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

10.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

10.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

10.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

10.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

10.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

10.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

10.12. Emitir Guia de Recolhimento da União - GRU referentes ao valor da locação mensal e dos valores da água e energia utilizados no mês, em conformidade com a planilha de composição de preços;

10.12.1. As GRUs serão emitidas por solicitação da Contratada, e serão pagas até o quinto dia útil do mês subsequente a que se refere;

10.14. Revisar anualmente a planilha de composição do preço da refeição realizando os ajustes necessários para melhor aferição do valor médio da refeições, com base nos dados fornecidos pela empresa;

10.14.8. Os ajustes serão feitos apenas nos quantitativos e índices de reajustes, sendo vedada a modificação de formas e fórmulas de cálculos;

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

11.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

11.5. 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;

11.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

11.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

- 11.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 11.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 11.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 11.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 11.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 11.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 11.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 11.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 11.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 11.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 11.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 11.22. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014 e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;
- 11.22. Credenciar, por escrito, junto ao IFCE Campus de Sobral, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão
- 11.23. Adquirir gêneros e materiais (alimentos, bebidas, descartáveis, produtos de limpeza, entre outros) com padrão de qualidade embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde;
- 11.24. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela entrada destinada para recebimento dos mesmos do Restaurante Acadêmico;
- 11.25. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato
- 11.26. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração
- 11.27. Utilizar a área a ser cedida, única e exclusivamente, para instalação de RA e Lanchonete, conforme previsto no Inciso III, art. 12º do Decreto nº 3.725/01;
- 11.28. Mobiliário o espaço da Lanchonete com, o mínimo de equipamentos, mobiliários e materiais

necessários ao perfeito funcionamento e conforto dos usuários;

11.29. Equipar a lanchonete e o RA com utensílios novos em quantidade suficiente para a execução dos serviços, bem como produtos e materiais específicos, indispensáveis a limpeza e higienização do espaço locado;

11.30. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

11.31. Responsabilizar-se, mensalmente, pelo recolhimento do valor do aluguel e do custeio de energia elétrica e água via GRU até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato, entregando o comprovante autenticado do recolhimento ao fiscal do contrato para conferência;

11.31.1. A critério da Contratada e de acordo com as normas e orientações da concessionária local de energia e água, poderá ser instalado medidores de consumo individual, cujos pagamentos serão efetuados diretamente às mantedoras do serviço;

11.31.1.1. Todos ajustes internos necessários à ligação direta de energia serão feitos diretamente pela empresa contratada;

11.32. Manter quantidade suficiente de troco para atender prontamente aos usuários, não sendo permitida a emissão de vale-troco;

11.33. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11.34. Submeter previamente, por escrito, ao IFCE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações Termo de Referência;

11.35. Dispor quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades no Restaurante Acadêmico e Lanchonete, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente;

11.36. Atender ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando uniforme devidamente limpo, de cor clara e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, apresentando-se sem bigode, barbeados, unhas aparadas e cabelos protegidos, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;

11.37. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

11.38. Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde não tiverem câmaras frigoríficas e sempre que se fizer necessário;

11.39. Manter extintores de incêndio, luzes indicativas, hidrantes e outros itens de segurança interna compatíveis e funcionais com a unidade, em perfeitas condições de uso para emprego eventual;

11.40. Permitir a fiscalização aplicação de check list próprio a ser desenvolvido pelo responsável, como também acesso a todas as suas dependências para vistoriar a qualidade dos serviços e a segurança dos equipamentos utilizados, sem quaisquer restrições.

11.40.1. A Concessão acima se aplicará também à outras áreas administrativas como setor de manutenção e para atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, desde que não interfira no funcionamento do RA e Lanchonete, nem no sigilo profissional da Contratada;

11.41. Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;

11.41.1. Os comprovantes deverão ser entregues até 30 (trinta) dias do início das atividades do RA e Lanchonete;

11.42. Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição e/ou reparo de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio de propriedade do IFCE campus de Sobral e sob sua responsabilidade que venha a ser extraviado, danificado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e a quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, sem ônus para o IFCE Campus de Sobral, devendo manter as características e as especificações da peça original.

11.43.1. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá ao IFCE Campus de Sobral, devidamente justificado por laudo técnico;

11.44. Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos que deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original;

11.45. Responsabilizar-se pela organização e controle da entrada do comensal no Restaurante Acadêmico, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições;

11.46. Emitir Nota Fiscal diferenciada para as refeições fornecidas no caso de visitas de autoridades, eventos institucionais ou outra ocasião extraordinária previamente comunicadas pela Administração

11.47. Manter, durante a execução do contrato, um quantitativo mínimo de 03 (três) alunos do IFCE – Campus de Sobral como estagiários curricular, tendo em vista que a CONTRATANTE ministra o Curso na área de Produção Alimentícia, além de outros cursos em áreas afins que também poderão estagiar;

11.47.1. Em caso de estágio curricular, a empresa não terá a obrigatoriedade de pagamento de bolsa aos alunos

11.47.2. Em Caso de estágio Extracurricular, a empresa arcará com o ônus do pagamento de bolsa aos estagiários e outras obrigações em atendimento a lei n.º 11.788/08;

11.48. Fornecer todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;

11.49. Manter o caminho da informação e diálogo junto ao responsável da Contratada;

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

14.3. O representante da Contratada deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

14.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

14.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

14.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

14.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

14.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

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

14.13.1. Verificação in loco da produção alimentícia do RA e Lanchonete feita na cozinha do RA, sem restrições;

14.13.2. Emissão de Relatórios mensais de processos de guarda e produção, quantidade e qualidade dos alimentos preparados servidos no RA e dos vendidos na Lanchonete;

14.13.3. Realização de avaliações periódicas com usuários para aferição de qualidade da alimentação produzidos no RA e vendidos na Lanchonete;

14.13.4. Coleta de dados de consumo, como:

14.13.4.1. Consumo de energia;

14.13.4.2. Consumo de água;

14.13.4.3. Consumo de gás;

14.13.4.4. Quantidade de alimentos produzidos, consumidos e desperdiçados;

14.13.4.5. Outros dados relevantes e necessários para a atualização da planilha de composição do preço da refeição;

14.13.5. Verificação da funcionalidade dos equipamentos disponibilizados à empresa;

14.13.6. Verificação dos processos de sanitização e higiene;

14.13.7. Aferição das per captas servidas;

14.13.8. Verificação das proporções de preparo estabelecidas;

14.13.9. Verificação da situação dos prédios alvos da Concessão;

14.13.1. Acompanhar, pelo menos duas vezes por semana, a produção, o serviço aos comensais e usuários da Lanchonete nos períodos de funcionamento;

14.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

14.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

15.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item 14.13.11, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.2. Findo a competência mensal, a empresa encaminhará à fiscalização relatório com os seguintes dados:

15.2.1. Relatório contendo:

15.2.1.1. Número de alunos de Ensino Médio que utilizaram o RA;

15.2.1.2. Número de alunos de ensino Superior que utilizaram o Restaurante;

- 15.2.1.3. Número total de usuários do mês;
- 15.2.1.4. Valor de energia e água devidos;
- 15.2.2. Guias de Recolhimento da União pagas:
 - 15.2.2.1. Valor referente ao consumo de água calculado sob o número de usuários do mês multiplicado pelo valor em planilha de composição de preços;
 - 15.2.2.2. Valor referente ao consumo de energia elétrica calculado sob o número de usuários do mês multiplicado pelo valor em planilha de composição de preços;
- 15.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:
 - 15.3.1. Qualidade dos procedimentos de produção, 3 pontos;
 - 15.3.2. Regularidade do Contrato, 2 pontos;
 - 15.3.3. Avaliação dos usuários, 3 pontos;
 - 15.3.4. Manutenção dos espaços e equipamentos, 2 pontos;
- 15.4. Sem prejuízos de outras sanções contratuais, será feita glosa de pagamento mensal do RA nos percentuais e motivos abaixo:
 - 15.4.1. 10%, na aferição de pontuação acima de 6 e menor que 8,5;
 - 15.4.2. 15%, em caso de reincidência do item anterior no mês subsequente;
 - 15.4.3. 30%, na apuração de pontuação abaixo de 6;
 - 15.4.4. 50% em caso de reincidência do item anterior no mês subsequente;
- 15.5. Cada critério do item 15.2 terá modelo próprio de avaliação com respectivo instrumental proporcional a cada peso.
- 15.6. A Contratada poderá justificar os problemas na pontuação que será avaliado pela comissão de fiscalização e poderá dispensar a glosa, desde que devidamente motivado;
- 15.7. Em havendo problemas com a pontuação relativa a avaliação dos usuários ficando abaixo de 1 ponto, ou estando a pontuação em geral abaixo de 6, a comissão de fiscalização abrirá processo para apuração, sem prejuízos de outras sanções previstas, sendo caracterizado como inexecução parcial ou total do contrato a depender da gravidade e recorrência;

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 16.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo;
- 16.2. No prazo de até 5 dias corridos do fim da competência mensal, a Contratada deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual, em conformidade com o item 15.2;
 - 16.2.1. Dentre a documentação necessária para o pagamento, além dos relatórios, deverá constar o ressarcimento dos valores de consumo de água e energia devidamente efetuados, conforme planilha de formação de preços, proporcionais ao número de usuários totais do mês de competência, em conformidade com o item 15.2.9 deste Termo de Referência;
 - 16.2.1.1. O ressarcimento se dará por emissão de GRU paga em até 5 dias do pedido de sua emissão feito ao fim de cada mês;
- 16.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
 - 16.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
 - 16.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
 - 16.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não

atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

16.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

16.3.2. No prazo de até *10 dias corridos* a partir do recebimento dos documentos da Contratada, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

16.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

16.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

16.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

16.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

16.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

16.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

16.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento do Item 15 deste Termo de Referência.

16.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

16.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

17. DO PAGAMENTO

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

17.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

17.3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (*trinta*) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

17.3.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

17.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.4.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

17.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

17.5.1. o prazo de validade;

17.5.2. a data da emissão;

17.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

17.5.4. o período de prestação dos serviços;

17.5.5. o valor a pagar; e

17.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

17.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

17.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

17.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

17.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

17.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

17.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

17.12.8. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

17.13. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

17.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

17.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

17.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	I =	(6 / 100)	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%
		365	

17.17. Na emissão da nota fiscal, a Contratada apresentará os comprovantes de pagamento do valor da locação dos espaços do RA e Lanchonete;

18. REAJUSTE

18.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

18.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice específico para cada módulo e/ou submódulo da planilha de composição de preços, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte indicação:

18.2.1. Custos da Refeição: Proteína, Guarnições, Saladas, Suco, Fruta/Doce e café/Chá: Reajustável pelo índice de Preços ao consumidor Amplo IPCA de alimentos;

18.2.2. Energia e água: Reajustado de acordo com o reajuste das empresas concessionárias;

18.2.3. Gás: Será reajustado de acordo com cotação de mercado realizada pelo próprio IFCE em conformidade com o consumo interno fornecido por dados da Contratada e acompanhados pelo fiscal;

18.2.4. Temperos: Reajustável pelo índice de Preços ao consumidor Amplo IPCA de alimentos;

18.2.5. Pessoal (mão de obra): serão reajustáveis pela Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC do IBGE;

18.2.5.1. Para a aferição do reajuste do submódulo “mão de obra”, a empresa deverá apresentar planilha de composição de custos caso venha a alterar o valor na Planilha de Formação do Preço da refeição. Essa planilha servirá como base para os futuros reajustes;

18.2.6. Aluguel: Reajustável pelo Índice Geral de Preços de Mercado – IGPM

18.3. O restante dos valores componentes da planilha de formação do preço do prato são irrevogáveis;

18.4. Feito o reajuste de cada um dos componentes os valores serão somados, de acordo com a planilha de formação de preços do prato;

18.5. O reajuste do valor da locação da Lanchonete também será feito pelo Índice Geral de Preços de Mercado – IGPM, na mesma ocasião;

18.6. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.7. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

18.8. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.9. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

18.10. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.11. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

19.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

19.1.1.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

19.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

19.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

- 19.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 19.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 19.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 19.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 19.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 19.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 19.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 19.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 19.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15(quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 19.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 19.10. Será considerada extinta a garantia:
- 19.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 19.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 19.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 19.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
 - b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - c) fraudar na execução do contrato;
 - d) comportar-se de modo inidôneo; ou
 - e) cometer fraude fiscal.
- 20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
 - ii) **Multa de:**
 - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

(5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

20.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

20.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03

6	Ter baixa avaliação conforme item 15.2	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01[120]
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

20.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

20.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

20.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

20.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

20.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

20.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

21.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

21.1.1. Registro do licitante no órgão de vigilância sanitária

21.1.2. Declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

21.1.3. Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal e Lei nº 9.854/99, nos termos do modelo constante do Anexo VI deste Edital

21.1.4. Comprovação de Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, em plena validade, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005;

21.1.5. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de Nutrição, definidos na LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, na RESOLUÇÃO CFN Nº 510, DE 16 DE MAIO DE 2012 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

21.1.5.1. Entende-se, para fins desta licitação, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem acima poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração. As refeições deverão ser preparadas sob planejamento, organização, supervisão e avaliação de Nutricionista vinculado à licitante, como Responsável Técnico, conforme LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.;

21.2.1. Comprovação de aptidão da empresa Licitante para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

21.1.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

21.2.1.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 03 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 03 (três) anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

21.2.1.1.2. Comprovar que no período de 3 anos de experiência forneceu diariamente pelo menos 50% do número de refeições previstas na tabela do Item 1.1;

21.2.1.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

21.2.1.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

21.2.1.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21.2.1.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que

foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21.2.2. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável

21.3.2.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

22.3. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.3.1. Valor Global: R\$ R\$ 1.747.207,44 um milhão, setecentos e quarenta e sete mil, duzentos e sete reais e quarenta e quatro centavos)

22.3.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital;

22.3.2.1. O valor unitário da refeição seguirá a planilha de composição de preços do custo de uma refeição, conforme anexo a este Termo de Referência;

22.3.2.1.1. A planilha de Composição de preço unitário da refeição é composta pelos Módulos e Submódulos:

22.3.2.1.1.1. Módulo 1: Custo da Refeição: Valores dos componentes diretos da produção do prato:

22.3.2.1.1.1.1. Proteína

22.3.2.1.1.1.2. Guarnições;

22.3.2.1.1.1.3. Salada

22.3.2.1.1.1.4. Suco

22.3.2.1.1.1.5. Fruta/Doce

22.3.2.1.1.1.6. Café/Chá

22.3.2.1.1.2. Custo do preparo: Itens necessários para produção dos alimentos:

22.3.2.1.1.2.1. Energia

22.3.2.1.1.2.2. Água

22.3.2.1.1.2.3. Gás

22.3.2.1.1.2.4. Temperos

22.3.2.1.1.3. Custos de mão de Obra: Valores referentes ao pessoal envolvido na produção e gerenciamento das alimentações e outras despesas:

22.3.2.1.1.3.1. Mão de Obra

22.3.2.1.1.3.2. Despesas indiretas

22.3.2.1.1.4. Custos Administrativos: Custos referentes ao restante dos valores de despesas e ganhos:

22.3.2.1.1.4.1. Lucro;

22.3.2.1.1.4.2. Aluguel;

22.3.2.1.1.4.3. Impostos;

22.3.2.1.2. A Planilha de Formação de preços é um instrumento norteador que dá à Administração uma visualização do custo aproximado do prato, com base nos dados dos usuários do RA, perspectiva de consumo e cotação de mercado. Deve ser utilizada como instrumento norteador;

22.3.2.1.3. Os dados e informações da Planilha de Composição de preços podem ser alterados quando do momento do reajuste, para maior equidade de suas informações, através dos dados coletados pela fiscalização do contrato durante sua execução. No entanto, as formas de cálculo e fórmulas a ela inerentes para a composição final são inalteráveis;

22.3.2.1.3.1. Não são passíveis de alteração na proposta os valores referentes à energia e água, visto que são valores que serão repassado à contratante;

22.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço da refeição com o maior valor das locações, sendo que o valor final das locações é proporcional ao desconto da refeição, conforme

discriminado no item 4.5 deste Termo de Referência;

22.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.4. O custo estimado da contratação é de R\$ R\$R\$1.685.043,36(um milhão, seiscentos e oitenta e cinco reais e trinta e seis centavos);

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

23.1. Gestão/Unidade: 26405 / 158317

23.2. Fonte de Recursos: 0100000000 e 8100000000

23.3. Programa de Trabalho: 170872 e 170871

23.4. Elemento de Despesa: 339039.41

23.5. Plano Interno: L2994P2300N/M2994P2300N e L20RLP1900N

Equipe de Planejamento

PORTARIA Nº 136/DG-SOB/SOBRA, DE 28 DE SETEMBRO DE 2021

(Assinado eletronicamente TR e ETP n.º 50/2021)

ANA CAROLINA RATTACASO MARINHO MATTOS ALBUQUERQUE

KARINE DISRAELLY PAULO MARQUES

LUIZ HERNESTO ARAÚJO DIAS

MARIA DE LOURDES BEZERRA DE SOUSA

APROVO este Termo de Referência e o Estudo Técnico Preliminar n.º50/2021

(assinado eletronicamente)

RAFAEL VITOR E SILVA

Diretor Geral em Exercício



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Hernesto Araujo Dias, Chefe de Departamento de Administração e Planejamento**, em 27/06/2022, às 18:39, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rafael Vitor e Silva, Diretor(a)-Geral do Campus Sobral Substituto(a)**, em 27/06/2022, às 18:45, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Rattacaso Marino de Mattos Albuquerque, Nutricionista**, em 28/06/2022, às 07:48, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Karine Disraelly Paulo Marques, Auxiliar em Administração**, em 28/06/2022, às 08:55, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maria de Lourdes Bezerra de Sousa, Assistente do**



Departamento de Administração e Planejamento - Campus de Sobral, em 28/06/2022, às 09:39, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site

[https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **3858472** e o código CRC **2FAFD043**.

Estudo Técnico Preliminar - 50/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23257.001715/2021-14

2. Descrição da necessidade

1.1. Com cerca de 3.500 (três mil e quinhentos) alunos regularmente matriculados, com mais de 200 (duzentos) trabalhadores, dentre servidores e prestadores de serviços terceirizados, o campus de Sobral representa uma grande referência na região Norte do Estado do Ceará na prestação de Educação Profissional e Tecnológica de qualidade e totalmente gratuito, sendo um dos grandes expoentes e viabilizador das políticas socioeconômicas, trazendo para a região profissionais qualificados e preparados.

1.2. Nesse contexto, levar alimentação de qualidade à todos os usuários do campus é uma responsabilidade Estabelecida na Política Nacional de Alimentação e Nutrição, bem como o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

1.3. Pensando na melhoria e na excelência das atividades internas, bem como no fato de o campus de Sobral possuir questões únicas como a permanência de alunos durante todo o dia na instituição, visto que boa parte deles são oriundos de cidades vizinhas, desde o inícios de nossas atividades, em 2008, foi planejado a implantação de restaurante para atender à comunidade Acadêmica.

1.4. O Restaurante tinha por finalidade específica atender aos alunos que, por questões financeiras, tivessem dificuldades em acessar uma boa alimentação nutritiva. Foi também pensado para que os servidores e colaboradores do campus, bem como usuários externos pudessem ter a mesma facilidade, com alimentação barata, confortável e nutritiva, colaborando, pois, em um contexto geral, para a melhoria das atividades internas.

1.5. O presente Estudo tem por finalidade analisar a viabilidade técnica e suas possíveis soluções de mercado para as possibilidades do fornecimento de alimentação para o campus de Sobral, Restaurante e Lanchonete,, com o objetivo de trazer a toda a comunidade Acadêmica maior conforto, segurança e acessibilidade a uma alimentação de qualidade e nutritiva, colaborado para o desenvolvimento institucional e regional.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Assistência Estudantil	Juliano Matos Palheta
Diretoria de Ensino	Rafael Vitor e Silva
Departamento de Administração e Planejamento	Luiz Hernesto Araújo Dias

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Para a realização deste Estudos Preliminar, a comissão designada pela PORTARIA Nº 136/DG-SOB/SOBRAL, DE 28 DE SETEMBRO DE 2021 fez diversas pesquisas relacionadas ao tema e utilizou as seguintes legislações como base para a formulação:

- Decreto-Lei n.º 73, de 21 de novembro de 1966;
- Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967;
- Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
- Lei Nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993
- Lei Nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996
- Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999;

- Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002;
- Lei 10.190, de 14 de fevereiro de 2001;
- Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos ;
- Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- Instrução Normativa nº 5/MPDG, de 26 de maio de 2017;
- Resolução Nº 06, de 08 de Maio de 2020;
- RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- Guia Nacional de Licitações sustentáveis;
- Caderno de logística, Prestação de serviços de limpeza, asseio e conservação;
- ORIENTAÇÕES PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO IFCE NO CONTEXTO DA COVID-19;

4.2. Como requisitos ao oferecimento de Alimentação são requisitos:

4.2.1. oferecer pelo menos três tipos de guarnições, 2 opções de proteína, duas opções de salada (crua e/ou cozida), suco, doce ou fruta de sobremesa no estilo self-service, sendo porcionada apenas a proteína, o restante livre.

4.2.2. as proteínas seriam servidas e porcionadas no mínimo 150g.

4.2.3. Toda a infraestrutura do Restaurante será de responsabilidade da empresa contratada, tais como: manutenção do prédio, dos equipamentos disponibilizados pelo *campus* de Sobral;

4.2.4. A empresa a ser contratada para gerenciar a o Restaurante Acadêmico do campus de sobral deve ter experiência de mercado. Esse requisito se dá tendo em vista a manutenção de uma segurança na prestação do serviço, manutenção da segurança na alimentação, visto o risco que pode causar, bem como a demonstração de expertise na área ser fundamental para garantir a qualidade do que se pleiteia.

4.2.5. Em conformidade com a legislação em vigor, o Restaurante Acadêmico deve possuir profissional devidamente registrado em conselho de classe como Responsável Técnico durante todo o período que o Restaurante funcionar, de preferência profissional da área da Nutrição registrado em Conselho da área.

4.2.6. Além dos profissionais devidamente registrados, a empresa, como pessoa jurídica, deve manter registro nos órgãos de controle sanitário e conselho de Nutrição, para garantir a capacidade de controle de quaisquer dos envolvidos.

4.2.7. É importante analisar como o campus de Sobral se relacionado com os alunos, do ponto de vista institucional. O mesmo abre às 7h e funciona até às 22h. Temos, pois, diversos alunos que passam o dia no campus. Outra questão relevante é que o público do campus é, em sua total integralidade, formado por adultos. Boa parte dos alunos são de outros municípios.

4.2.7. Sustentabilidade: A destinação de alimentos não consumidos deve ser direcionado para projetos de reaproveitamento interno e externo, em parceria ou não com o IFCE;

4.2.7.1. As embalagens recicláveis devem ser destinadas à coleta seletiva do *campus* de Sobral

4.2.7.1. Outros materiais imprestáveis de cunho recicláveis também devem ser destinadas à coleta seletiva do campus de Sobral;

4.2.8. A comissão técnica de fiscalização deverá ter acesso irrestrito à área de produção;

4.2.9. Qualidade: Os processos de fabricação e produção dos alimentos deverão seguir os melhores processos de produção, seguindo Manual de processos de Produção - POP aprovados e acompanhados pela Comissão de fiscalização do IFCE;

4.2.10. A gestão contratual será feita por comissão administrativa e técnica que avaliará constantemente os processos, qualidade dos insumos e termos contratuais;

4.2.11. Utilização do espaço como local de visita dos cursos do Eixo de Alimentos, bem como realização de experimentos práticos, com as devidas supervisões e de acordo com os plano de ensino.

4.0.12. Possibilidade de utilização do espaço para realização de eventos interno ao campus.

5. Levantamento de Mercado

5.1. o se analisar a demanda do *campus* de Sobral para o fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica, esta comissão chegou às seguintes seguintes Soluções oferecidas pelo mercado:

5.1.1.1. Restaurante com **Autogestão**;

5.1.1.2. Fornecimento de **Alimentação Transportada**

5.1.1.3. **Produção e Distribuição no Próprio *campus*** por empresa contratada:

5.1.3.1. Contratação de Empresa para **prestação de Serviço**

5.1.3.2. **Cessão de espaço à Título Oneroso**

5.2. Além dos requisitos estabelecidos no item 4. a comissão levou em consideração também as seguintes variáveis para serem analisadas na escolha da melhor solução, as quais:

5.2.1. Gestão contratual, a complexidade de gestão contratual faz se necessária visto que o *campus* possui apenas um servidor profissional para o acompanhamento das atividades de alimentação;

5.2.2. complexidade de gestão;

5.2.3. Custos envolvidos;

5.2.4. Custos operacionais;

5.2.5. Análise de modelos anteriores;

5.2.6. Riscos;

5.2.7. Utilização do espaço destinado à Lanchonete;

5.2.8. Possibilidade de utilização por parte de usuários de todas as naturezas: Alunos, Servidores e usuários externos;

5.3. Soluções de Mercado

5.3.1. Restaurante com Autogestão

O modelo de autogestão consiste em o próprio *campus* conduzir as atividades Restaurante Acadêmico. Realizando a contratação de mão de obra para trabalhar no local, até a necessidade de ter profissional responsável pelo seu funcionamento, além dos insumos para a produção dos alimentos e manutenção do local. Assim, para a implantação do modelo, é necessário realizar licitações para os seguintes serviços:

- Fornecimento insumos fim: como alimentos para o preparo das refeições;
- Fornecimento de insumos meio: Talheres, pratos, facas e outros;
- Fornecimento de gás;
- Manutenção dos equipamentos da cozinha e do local;
- Fornecimento de mão de obra;

Cabe ressaltar que cada licitação a ser feita para o Restaurante pode gerar mais de um contrato para a Administração, como por exemplo a licitação de gêneros alimentícios que pode gerar cerca de três outros contratos distintos, visto que a união de vários produtos em um só grupo, pode gerar problemas com a concorrência.

Outra questão a ser analisado é a necessidade de dispender mais um servidor para ajudar nos processos e controles internos do Restaurante, visto que há apenas um profissional em Nutrição e o mesmo ficará com boa parte do tempo voltado para questões técnicas internas de qualidade e produção.

As aquisições de insumos e gêneros para o preparo dos pratos será feito especificamente na Rubrica de Assistência Estudantil, assim, o restante da comunidade acadêmica (professores, Técnicos Administrativos, Terceirizados e outros usuários externos) não poderão comer.

Vantagens: Menor custo final do prato, utilização do espaço de produção por alunos do campus para práticas e visitas técnicas;

Desvantagens: Maior custo operacional, Gestão de diferentes contratos, falta de pessoal para dar apoio, riscos com contratos e licitações, maior complexidade na gestão;

5.3.2. Fornecimento de Alimentação Transportada

O fornecimento de Alimentação transportada é um serviço na qual a empresa contratada faz a produção em infraestrutura própria, fora da instituição, e transporta a alimentação pronta apenas para ser servida nas dependências do IFCE. A instituição paga à empresa por prato servido. O serviço traz um custo extra do transporte e não há necessidade permanência dentro da instituição.

O transporte da alimentação necessita de um grande controle e rigorosa atividade de fiscalização, visto os riscos de contaminação envolvidos no transporte. Outra questão é que, apesar de o *campus* de Sobral poder acessar a cozinha da empresa em qualquer momento, o acompanhamento não poderá ser feito de forma constante, como em outros modelos.

Vantagens: Melhor gerência do contrato;

Desvantagens: Possibilidade de maior custos visto o transporte, riscos de contaminação no transporte, Falta de um acompanhamento integral, possibilidade de falhas nas estimativas por causa da variação de usuários, não utilização do espaço de produção

5.1.3. Produção e distribuição no próprio Campus

O serviço consiste em contratar uma empresa com experiência no mercado para realizar a produção dos alimentos no campus, com o fornecimento de insumos e mão de obra necessária, utilizando os equipamentos já instalados do *campus*, sendo que a instituição pagará à empresa as refeições.

A contratação pode ser feita de duas formas:

a. Contratação de Empresa para prestação desse serviço utilizando os equipamentos institucionais e gerenciando as ações juntamente com o IFCE.

Neste modelo, a empresa contratada receberia tão somente pela refeição servida, sendo que o contrato seria direcionado exclusivamente à alunos, pois se trataria de um contrato diretamente com a empresa, pago via empenho. Neste modelo não vislumbra-se a possibilidade de venda a outros usuários, visto que é um contrato Administrativo voltado especificamente ao fornecimento para os Estudantes.

Como o preparo das refeições e seu serviço serão feitos nas dependências do próprio IFCE, o acompanhamento da fiscalização Técnica será melhor efetuado, permitindo uma maior controle das práticas interna da empresa contratada.

Neste caso, a gestão do prédio e dos equipamentos utilizados para o preparo dos alimentos será da empresa e do IFCE, visto que o espaço será utilizado apenas para servir as refeições.

Vantagens: Melhor gerência de um único contrato, bom custo do prato, melhor controle das práticas internas;

Desvantagens: utilização apenas por usuários alunos, gestão e manutenção do espaço compartilhada com o campus, possibilidade de problemas com a estimativa de refeições;

b. Cessão do Espaço do Restaurante à empresa que tenha interesse em utilizá-lo.

Adotando essa modalidade a empresa que ganhar a licitação pagará um aluguel por um espaço para usufruí-lo, vendendo as refeições para alunos e usuários. Ficará responsável pela aquisição dos insumos para preparo das refeições, bem como o pessoal necessário. O valor do Aluguel é convertido em bolsas para o pagamento imediato da alimentação dos alunos, o que gera economia.

Ressalte-se que a empresa receberá, além do prédio, todos os equipamentos para o preparo das refeições, sendo que não terá custos com infraestrutura inicial, o que pode se refletir em um custo do prato ainda menor. O pagamento das refeições é feito diretamente à empresa contratada por meio de subsídio através do programa bolsa alimentação do IFCE.

Nesse modelo o risco da atividade é totalmente da empresa cessionária, sendo que a Administração Pública pagará à empresa somente o valor do subsídio referente à parte da refeição do aluno, sendo que a outra parte será paga diretamente à empresa pelo aluno, quando for o caso. Quaisquer usuários, seja alunos, servidores, colaboradores terceirizados e usuários externos poderão utilizar.

Esse modelo foi utilizado no antigo contrato do IFCE que já tem experiência neste tipo de gestão.

Vantagens: Melhor gerenciamento da Qualidade dos processos, menor custo do prato, possibilidade de quaisquer usuários utilizá-lo, geração de receitas próprios para o pagamento das bolsas alimentação dos alunos;

Desvantagens: Riscos com possíveis falhas no gerenciamento

É necessário analisar ainda que a contratação direta das indicadas no item 4.1.2 e o da alínea a do item 4.1.3 o fornecimento da alimentação necessita ser calculado de forma a não trazer desperdícios, visto que caso haja refeições acima ou abaixo do estipulado para aquele dia, o gerenciamento do contrato pode ter falhas graves, tornando um contrato onerosa para a Administração Público, em caso de estipulação acima do consumido, ou um contrato que dará prejuízos à empresa contratada em caso o excesso de refeições venha a ficar acima do estipulado. Esse é um grande risco de gerenciamento desse modelo, pois conforme demonstrado no histórico do campus, a média de usuários varia dia a dia e mês a mês.

5.1.4. Da Lanchonete

A Lanchonete do *campus* é o local onde os usuários internos podem adquirir a preço de mercado lanches diversos sob preços regulamentados de acordo com a concorrência. O espaço só pode ser oferecido por meio de processo licitatório, em conformidade com o princípio da igualdade e concorrência.

O espaço do campus de Sobral trata-se uma área de 150m² de área total e 11,34 m² de área onde são expostas e preparadas os lanches. Em sua quase totalidade não há produção de alimentação no local, sendo a revenda o principal meio de comercialização;

Não há possibilidade de outras soluções de mercado.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Para o atendimento às necessidades do *campus* de Sobral será utilizado a solução Cessão a Título Oneroso, conforme contrato anterior acrescido em conjunto a cessão também da Lanchonete.

6.2. A solução se justifica pelas seguintes justificativas abaixo:

6.2.1. Melhor Gestão do contrato. Devido ao pequeno número de pessoas no campus para atender às necessidades de um restaurante desse porte, assim, a Nutricionista responsável terá melhor atuação na gestão tanto do contrato como também na qualidade das refeições servidas, sendo que existe maior foco na qualidade dos processos e das refeições ;

6.2.2. Utilização por toda a comunidade. Sendo uma cessão, a empresa vencedora poderá fornecer alimentação a todos os usuários do campus, sem restrições;

6.2.3. Geração de receitas próprias. Como a empresa vencedora irá pagar aluguel o recurso será direcionado para o pagamento das refeições dos alunos automaticamente, sendo que o desconto ocorre na emissão da nota mensal.

6.2.4. Maior facilidade de manutenção do prédio e dos equipamentos. A empresa contratada ficará responsável pela manutenção de todos os equipamentos lá existentes, bem como dos prédios;

6.2.5. Melhor custo do prato. Como o valor da arrecadação será automaticamente revertido para o pagamento do custo da refeição, haverá menor custo do prato analisando-se globalmente.

6.2.6. Melhor atração da empresa. A Lanchonete será agregada à cessão, assim haverá uma complementação de fornecimento da alimentação, visto que os produtos oferecidos nela poderão ser produzidos na própria cozinha do Restaurante, o que gera menor custo de produção da Lanchonete e agiliza o serviço.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para se chegar ao quantitativo para a contratação

Quantidade de Usuários						
	2018			2019		
	Média das Qtd mínimas	Média do Mês	Qtd Máx	Qtd mín	Média do Mês	Qtd Máximas
1 Janeiro	310	395	491	438	496	573
2 Fevereiro	362	462	566	425	513	579
3 Março	231	458	556	357	445	578
4 Abril	272	398	530	218	393	534
5 Maio	250	509	642	256	571	855
6 Junho	221	535	677	243	562	648
7 Julho	216	478	594	503	505	528
8 Agosto	448	523	643	357	497	601
9 Setembro	421	530	615	372	501	616
10 Outubro	176	407	572	240	411	513
11 Novembro	508	630	744	442	620	873
12 Dezembro	530	621	782	262	494	580
Média Geral	291	509	604,5	357	499	579,5
Variação	42,83%		18,76%	28,46%		16,13%

Obs: os dados são dos anos de 2018 e 2019 visto que foram anos normais e estáveis, conforme demonstrado acima. Os dados do ano de 2016 não foram utilizados pois se tratava do primeiro ano de funcionamento, além do mesmo ter iniciado na metade do ano. Os dados de 2017 não foram utilizados pois neste mesmo ano houve uma greve que atingiu os dados. Os dados de 2020 não foram utilizados pois foi o ano da pandemia.

7.2. Com base nos dados acima podemos então estimar a quantidade média de refeições diárias:

	Média dia	Quantidade Mês
Quantidade de usuários Médiopor mês	501	11022
Variação média	23,61%	

7.3. Assim resumimos os quantitativos conforme abaixo:

Item	Descrição	Diárias	Mensal	Anual	Área (m²)
1	Quantidade de refeições médias servidas	501	11.022	132.264	
2	Cessão de Espaço do Restaurante Acadêmico				836
3	Cessão do Espaço da Lanchonete				161
	TOTAL	501	11.022	132.264	997

7.4. Para a definição do vencedor da licitação será levado em consideração o valor o maior preço do aluguel alinhado com o menor preço do prato.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.685.043,36

8.1. para se chegar ao valor da contratação, a equipe de planejamento, com base no contrato anterior, resolveu compor uma planilha de formação do preço do prato, que não havia no contrato anterior. Desse modo a visualização do preço fica de melhor acesso, bem como os possíveis reajustes que poderão ser propostos pela empresa ou pelo IFCE.

8.2. Foram utilizados as seguintes bases:

8.2.1. Custo da Refeição, que são os valores de insumos básicos como a proteína e guarnições;

8.2.2. Custos do preparo, que são os componentes acessórios que estão atrelados à forma de preparo e que nem sempre fazem parte do prato.

8.2.3. Custo de mão de Obra, custo relativo ao pessoal que irá produzir as refeições;

8.2.4. Custo Administrativos, impostos e lucro, que são valores indiretos ao custo do prato, mas que o influenciam.

8.3. Os valores apurados foram feitos com base na estimativa de quantidade médias dos anos de 2018 e 2019, conforme item 7, em pesquisa de mercado utilizando como referência o painel de preços do Governo Federal.

8.4. O valor apurado leva como referência e indicativo de valor médio da refeições, sendo que cada prato ou preparo possui um custo singular que não pode ser aferido com exatidão, assim o preço de referência é um norteador de composição para apuração dos valores.

8.5. A empresa que vencer o certame terá que apresentar planilha de formação, a qual servirá como base a o preço final da refeições e seus posteriores reajustes, que serão referenciados nela e terão que ser exequíveis;

8.6. O valor Estimado da Contratação é de R\$1.696.947,12, conforme estimativa abaixo:

Item	Descrição	CATSER	Unidade	Valor Unt	Qtd Mensais	Valor Mensa	Qtd Anuais	TOTAL
1	Prato completo com self-service livre, com porcionamento da proteína, 4 opções e guarnição, 2 opções de saladas, Fruta ou doce como sobremesa e suco, além de outras exigências	15210	Unidade	R\$12,74	11.022	R\$140.420,28	132.264	R\$1.685.0432,36
2	Cessão a título oneroso do Restaurante Acadêmico do IFCE campus de Sobral com os equipamentos instalados na cozinha e da Lanchonete	15210	m²	R\$6,00	836	R\$5.016,00	-	R\$60.192,00

3	Cessão a título oneroso do Lanchonete do IFCE campus de Sobral	15210	m²	R\$6,00	161	R\$966,00	-	R\$11.592,00
---	---	-------	----	---------	-----	-----------	---	---------------------

*O valor relativo à locação foi feito por laudo técnico de engenheiro da Reitoria apenso no processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Trata-se de contratação com dois itens: Concessão de espaço público a Título Oneroso do Restaurante Acadêmico e Lanchonete do *campus* e valor do prato. A Escolha para licitar os dois itens em um mesmo grupo se deve ao fato de haver melhor gerenciamento contratual, bem como maior atrativo à empresas participantes, aumentando a concorrência;

9.2 Diante do modelo adotado, o agrupamento torna-se um atrativo financeiro para à empresa interessada no Restaurante, tendo em vista que uma atividade complementar a outra, fato este que aumenta a concorrência entre os interessados;

9.3 Ainda sob o ponto de vista técnico, a responsabilidade por ambos os serviços de alimentação pela mesma empresa, é ponto relevante para manterem um padrão de qualidade dos alimentos servidos. O restaurante acadêmico possui amplo espaço, com equipamentos suficientes para que sejam produzidos os itens a serem vendidos na lanchonete. Dessa forma, a contratada terá maior controle de produção dos alimentos para ambos os estabelecimentos garantindo uma melhor segurança alimentar para os usuários internos do campus.

9.4 A produção de alimentos para os dois ambientes em um mesmo espaço diminui os riscos de contaminação visto que não terá a necessidade de adquirir produtos manipulados por fornecedores externos, o que dificultaria a fiscalização. Além disso, reduz o desperdício de alimentos, pois a contratada tem maior controle de produção/venda dos itens. Isso gera uma maior rotatividade dos produtos, ofertando sempre alimentos frescos, de produção diária.

9.5 A atuação da fiscalização se dará de maneira mais eficiente pois trata-se de um acompanhamento conjunto, sendo mais eficaz o controle de qualidade na produção dos alimentos, refletindo uma oferta de alimentos mais seguros.

9.6. A geração de recursos advindo da locação dos dois espaços serão revestidas automaticamente em recursos para o pagamento das refeições.

9.7. Não há, pois, interferência na concorrência, visto que são área congêneres do ramos de alimentação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Para o perfeito funcionamento do Restaurante Acadêmico, é necessário que os sistemas de controle de entrada e saída, que necessitam ser de propriedade do IFCE estejam funcionando, assim a manutenção de empresa para manutenção do sistema e das catracas é de fundamental importância;

10.2. é necessário também a manutenção do sistema interno de registro e controle de alunos através da emissão de cartão de Identificação Estudantil com tecnologia RFid, conforme vinha sendo feito anteriormente;

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11. A contratação alinha-se com o planejamento institucional previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional em:

- **Programas de Apoio Pedagógico Financeiro:** Alimentação: destinado aos alunos com dificuldades para custear os gastos com alimentação. Nesse caso é necessário que o discente, tenha atividade acadêmica em dois turnos, na instituição;

- **Na perspectiva no Aluno**

Favorecer o percurso formativo do aluno por meio da oferta e bom funcionamento dos Restaurantes Acadêmicos;

Contribui com os seguinte indicadores:

Índice de Evasão Escolar

Índice de Retenção Escolar

Alunos Atendidos pela Assistência Estudantil

Nível de Satisfação do Aluno

Alunos Formados nos Cursos Técnicos, Superiores e de Pós-graduação

-**Na Perspectiva de Aprendizado e Crescimento:** implantação do Programa Qualidade de Vida nos campi

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Dentre os objetivos a serem alcançados com a implantação do Restaurante Acadêmico, demonstramos:

12.1.1. Melhoria da Qualidade de vida dos usuários internos, com o fornecimento de refeições de qualidade e acompanhadas por profissionais qualificados;

12.1.2. Contribuição com o programa nacional de alimentação saudável;

12.1.3. Melhoria dos índices de Permanência e êxito;

12.1.4. Ampliação do fornecimento de programas de auxílio alimentação para os alunos;

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para a perfeita implantação do Restaurante a equipe interna do campus deve preparar a infraestrutura do restaurante que está fechado desde Março de 2020, fazendo testes nos equipamentos e reparando possíveis problemas estruturais;

13.2. Deve ser feita também o cadastramento dos alunos que possuem direito ao Restaurante no sistema próprio, bem como a emissão das carteiras de acesso;

13.3. Antes do funcionamento, a empresa vencedora deverá receber em conformidade com a cessão, todos os equipamentos, conferidos e testados;

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os impactos ambientais advindos do Restaurante Acadêmico são, em sua quase que totalidade, da geração de resíduos sólidos e líquidos;

14.2. A geração de resíduos Líquidos será encaminhada à rede municipal de esgoto, que possui tratamento próprio;

14.3. Os resíduos sólidos serão revestidos, por obrigação contratual, para projetos em parceria com os cursos do IFCE de reutilização de diferentes formas;

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15. 1. Após os estudos realizados para a demanda, esta comissão considera viável a cessão de uso a título oneroso do Restaurante Acadêmico do campus de Sobral, em conjunto com os equipamentos nele presentes e a lanchonete do campus.

16. Responsáveis

LUIZ HERNESTO ARAUJO DIAS

Chefe do Departamento de Administração e Planejamento

ANA CAROLINA RATTACASO MARINHO DE MATTOS ALBUQUERQUE

Nutricionista

MARIA DE LOURDES BEZERRA DE SOUSA

Assistente em Administração

KARINE DISRAELLY PAULO MARQUES

Auxiliar em Administração

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf (146.27 KB)
- Anexo II - lei 8742.pdf (144.48 KB)
- Anexo III - lei9394_idbn1.pdf (63.08 KB)
- Anexo IV - RDC-Nº-216-ANVISA-Agência-Nacional-de-Vigilância-Sanitária.pdf (418.51 KB)
- Anexo V - RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013 - Imprensa Nacional.pdf (224.29 KB)
- Anexo VI - RESOLUO N 06 DE 08 DE MAIO DE 2020.pdf (1.25 MB)
- Anexo VII - Composição do preço do prato(Recuperado v3.xlsx (127.59 KB)
- Anexo VIII - Cotações.zip (6.3 MB)
- Anexo IX - Mão de obra.zip (446.34 KB)

Anexo I - anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf

Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002(*)

Republicada no D.O.U de 06/11/2002

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1º do art. 111 do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 16 de outubro de 2002,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos em todo o território nacional;

considerando a necessidade de complementar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

considerando a necessidade de desenvolvimento de um instrumento genérico de verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicável aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

considerando que a Lista de Verificação restringe-se especificamente às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos;

considerando que a atividade de inspeção sanitária deve ser complementada com a avaliação dos requisitos sanitários relativos ao processo de fabricação, bem como outros que se fizerem necessários;

considerando que os estabelecimentos podem utilizar nomenclaturas para os procedimentos operacionais padronizados diferentes da adotada no Anexo I desta Resolução, desde que obedeça ao conteúdo especificado nos mesmos,

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 3º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico constante do Anexo I e do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovado pela Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, dar-se-á por intermédio da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos constante

do Anexo II.

§ 1º Os estabelecimentos devem atender de imediato a todos os itens discriminados na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

§ 2º Excetuam-se do prazo estipulado no parágrafo anterior os itens relativos ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos sendo considerado o prazo de adequação estipulado no art. 2º.

Art. 4º A Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo II, não se aplica aos estabelecimentos que apresentem regulamento técnico específico.

Art. 5º O atendimento dos requisitos constantes da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação não exclui a obrigatoriedade das exigências relativas ao controle sanitário do processo produtivo.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 7º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS APLICADOS AOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados.

2. DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1. Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este Procedimento pode apresentar outras nomenclaturas desde que obedeça ao conteúdo estabelecido nesta Resolução.

2.2. Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.

- 2.3. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.
- 2.4. Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.
- 2.5. Anti-sepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágüe e secagem das mãos.
- 2.6. Controle Integrado de Pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.
- 2.7. Programa de recolhimento de alimentos: procedimentos que permitem efetivo recolhimento e apropriado destino final de lote de alimentos exposto à comercialização com suspeita ou constatação de causar dano à saúde.
- 2.8. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.
- 2.9. Manual de Boas Práticas de Fabricação: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

3. REFERÊNCIAS

- 3.1. BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.
- 3.2. BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.
- 3.3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos.
- 3.4. BRASIL. Ministério da Saúde - Secretário Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.
- 3.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.
- 3.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas.
- 3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 22, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos.
- 3.8. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.
- 3.9. CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Ver. 3 (1997). Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- 3.10. ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Code of Federal Regulations, Vol. 2, Título 9, Capítulo III, Parte 416. Sanitation.

4. REQUISITOS PARA ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

4.1. Requisitos Gerais

- 4.1.1. Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs.

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
 - b) Controle da potabilidade da água.
 - c) Higiene e saúde dos manipuladores.
 - d) Manejo dos resíduos.
 - e) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
 - f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
 - g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
 - h) Programa de recolhimento de alimentos.
- 4.1.2. Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.
- 4.1.3. A frequência das operações e nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP.
- 4.1.4. Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POPs.
- 4.1.5. Quando aplicável, os POPs devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual.
- 4.1.6. Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.
- 4.1.7. Os POPs podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.
- 4.2. Requisitos específicos
- 4.2.1. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, os POPs devem contemplar esta operação.
- 4.2.2. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Quando a higienização do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento, os procedimentos devem contemplar os tópicos especificados no item 4.2.1. Nos casos em que as determinações analíticas e ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, o laudo de análise e, para o segundo, o certificado de execução do serviço contendo todas as informações constantes no item 4.2.1.
- 4.2.3. As etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.
- 4.2.4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem estabelecer a frequência e o responsável pelo manejo dos resíduos. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento devem ser discriminados atendendo, no mínimo, aos tópicos especificados no item 4.2.1.
- 4.2.5. Os estabelecimentos devem dispor dos Procedimentos Operacionais Padronizados que especifiquem a periodicidade e responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento. Esses POPs devem também contemplar a operação de higienização adotada após a manutenção dos equipamentos. Devem ser apresentados os POPs relativos à calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.
- 4.2.6. Os POPs referentes ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a

proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.2.7. O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

4.2.8. O programa de recolhimento de produtos deve ser documentado na forma de procedimentos operacionais, estabelecendo-se as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade.

5. MONITORAMENTO, AVALIAÇÃO E REGISTRO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

5.1. A implementação dos POPs deve ser monitorada periodicamente de forma a garantir a finalidade pretendida, sendo adotadas medidas corretivas em casos de desvios destes procedimentos. As ações corretivas devem contemplar o destino do produto, a restauração das condições sanitárias e a reavaliação dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

5.2. Deve-se prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos Procedimentos Operacionais Padronizados, bem como a adoção de medidas corretivas. Esses registros consistem de anotação em planilhas e ou documentos e devem ser datados, assinados pelo responsável pela execução da operação e mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.

5.3. Deve-se avaliar, regularmente, a efetividade dos POPs implementados pelo estabelecimento e, de acordo com os resultados, deve-se fazer os ajustes necessários.

5.4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem ser revistos em caso de modificação que implique em alterações nas operações documentadas.

ANEXO II

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

NÚMERO: /ANO		
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		
1-RAZÃO SOCIAL:		
2-NOME DE FANTASIA:		
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:	
5-CNPJ / CPF:	6-FONE:	7-FAX:
8-E - mail:		
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):	10-Nº:	11-Compl.:

12-BAIRRO:	13-MUNICÍPIO:	14-UF:	15-CEP:
16-RAMO DE ATIVIDADE:	17-PRODUÇÃO MENSAL:		
18-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	19-NÚMERO DE TURNOS:		
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
21-RESPONSÁVEL TÉCNICO:	22-FORMAÇÃO ACADÊMICA:		
23-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
24-MOTIVO DA INSPEÇÃO: () SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO () SOLICITAÇÃO DE REGISTRO			
() PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA () VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA () INSPEÇÃO PROGRAMADA () REINSPEÇÃO			
() RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () RENOVAÇÃO DE REGISTRO () OUTROS			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			

1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.5 TETOS:			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7 PORTAS:			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e			

outros).			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES			
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11 Coleta frequente do lixo.			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado			

estado de conservação.			
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção			
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados			

de filtros adequados.			
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3 Existência de registro da higienização.			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9 Higienização adequada.			
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5 Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6 Existência de registro da higienização do			

reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2 Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20 LEIAUTE:			
1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de			

produção, armazenamento e expedição de produto final.	☐	☐	☐
OBSERVAÇÕES			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1 EQUIPAMENTOS:			
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.	☐	☐	☐
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	☐	☐	☐
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	☐	☐	☐
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.	☐	☐	☐
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.	☐	☐	☐
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	☐	☐	☐
2.1.7 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.	☐	☐	☐
2.1.8 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.	☐	☐	☐
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)			
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.	☐	☐	☐
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	☐	☐	☐
2.3 UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.	☐	☐	☐
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	☐	☐	☐
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.	☐	☐	☐

2.4.2 Frequência de higienização adequada.			
2.4.3 Existência de registro da higienização.			
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9 Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
3. MANIPULADORES			
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.3 ESTADO DE SAÚDE:			
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			

3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.			
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
OBSERVAÇÕES			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos,			

sendo observado o prazo de validade.	☐	☐	☐
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.	☐	☐	☐
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.	☐	☐	☐
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:			
4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	☐	☐	☐
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.	☐	☐	☐
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.	☐	☐	☐
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.	☐	☐	☐

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:			
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.	☐	☐	☐
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.	☐	☐	☐
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	☐	☐	☐
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.	☐	☐	☐
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado	☐	☐	☐
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.	☐	☐	☐
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.	☐	☐	☐
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.	☐	☐	☐
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.	☐	☐	☐
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.	☐	☐	☐
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.	☐	☐	☐

4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.	☐	☐	☐
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.	☐	☐	☐
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:			
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.	☐	☐	☐
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	☐	☐	☐
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.	☐	☐	☐
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.	☐	☐	☐
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.	☐	☐	☐
OBSERVAÇÕES			

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.	☐	☐	☐
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.	☐	☐	☐
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.	☐	☐	☐
5.2.2 Controle de potabilidade da água:			
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.	☐	☐	☐
5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido.	☐	☐	☐
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:			
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.	☐	☐	☐
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido.	☐	☐	☐
5.2.4 Manejo dos resíduos:			
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.	☐	☐	☐

5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido.	☐	☐	☐
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			
5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.	☐	☐	☐
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido.	☐	☐	☐
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:			
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.	☐	☐	☐
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido.	☐	☐	☐
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:			
5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item.	☐	☐	☐
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.	☐	☐	☐

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:	☐	☐	☐
5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.	☐	☐	☐
5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.	☐	☐	☐
OBSERVAÇÕES	☐	☐	☐

C - CONSIDERAÇÕES FINAIS

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção. () GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens

E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO				
<table border="1"> <tr> <td>Nome e assinatura do responsável</td> <td>Nome e assinatura do responsável</td> </tr> <tr> <td>Matrícula:</td> <td>Matrícula:</td> </tr> </table>	Nome e assinatura do responsável	Nome e assinatura do responsável	Matrícula:	Matrícula:
Nome e assinatura do responsável	Nome e assinatura do responsável			
Matrícula:	Matrícula:			

F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	
	Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL:	DATA: ____ / ____ / ____
--------	--------------------------

(*) NA: Não se aplica

Republicada por ter saído com incorreção, do original, no D.O.U. nº 206, de 23-10-2002, Seção 1, pág. 126.

Anexo II - lei 8742.pdf

Legislação Informatizada - LEI Nº 8.742, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1993 - Publicação Original

Veja também:

Texto Atualizado (arquivo em formato doc)	Veto	Proposição Originária	Dados da Norma
---	----------------------	---------------------------------------	--------------------------------

LEI Nº 8.742, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1993

Dispõe sobre a organização da Assistência Social e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

LEI ORGÂNICA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

CAPÍTULO I Das Definições e dos Objetivos

Art. 1º A assistência social, direito do cidadão e dever do Estado, é Política de Seguridade Social não contributiva, que provê os mínimos sociais, realizada através de um conjunto integrado de ações de iniciativa pública e da sociedade, para garantir o atendimento às necessidades básicas.

Art. 2º A assistência social tem por objetivos:

- I - a proteção à família, à maternidade, à infância, à adolescência e à velhice;
- II - o amparo às crianças e adolescentes carentes;
- III - a promoção da integração ao mercado de trabalho;
- IV - a habilitação e reabilitação das pessoas portadoras de deficiência e a promoção de sua integração à vida comunitária;
- V - a garantia de 1 (um) salário mínimo de benefício mensal à pessoa portadora de deficiência e ao idoso que comprovem não possuir meios de prover a própria manutenção ou de tê-la provida por sua família.

Parágrafo único. A assistência social realiza-se de forma integrada às políticas setoriais, visando ao enfrentamento da pobreza, à garantia dos mínimos sociais, ao provimento de condições para atender contingências sociais e à universalização dos direitos sociais.

Art. 3º Consideram-se entidades e organizações de assistência social aquelas que prestam, sem fins lucrativos, atendimento e assessoramento aos beneficiários abrangidos por esta lei, bem como as que atuam na defesa e garantia de seus direitos.

CAPÍTULO II Dos Princípios e das Diretrizes

SEÇÃO I Dos Princípios

Art. 4º A assistência social rege-se pelos seguintes princípios:

- I - supremacia do atendimento às necessidades sociais sobre as exigências de rentabilidade econômica;
- II - universalização dos direitos sociais, a fim de tornar o destinatário da ação assistencial alcançável pelas demais políticas públicas;
- III - respeito à dignidade do cidadão, à sua autonomia e ao seu direito a benefícios e serviços de qualidade, bem como à convivência familiar e comunitária, vedando-se qualquer comprovação vexatória de necessidade;
- IV - igualdade de direitos no acesso ao atendimento, sem discriminação de qualquer natureza, garantindo-se equivalência às populações urbanas e rurais;
- V - divulgação ampla dos benefícios, serviços, programas e projetos assistenciais, bem como dos recursos oferecidos pelo Poder Público e dos critérios para sua concessão.

SEÇÃO II Das Diretrizes

Art. 5º A organização da assistência social tem como base as seguintes diretrizes:

- I - descentralização político-administrativa para os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, e comando único das ações em cada esfera de governo;
- II - participação da população, por meio de organizações representativas, na formulação das políticas e no controle das ações em todos os níveis;
- III - primazia da responsabilidade do Estado na condução da política de assistência social em cada esfera de governo.

CAPÍTULO III

Da Organização e da Gestão

Art. 6º As ações na área de assistência social são organizadas em sistema descentralizado e participativo, constituído pelas entidades e organizações de assistência social abrangidas por esta lei, que articule meios, esforços e recursos, e por um conjunto de instâncias deliberativas compostas pelos diversos setores envolvidos na área.

Parágrafo único. A instância coordenadora da Política Nacional de Assistência Social é o Ministério do Bem-Estar Social.

Art. 7º As ações de assistência social, no âmbito das entidades e organizações de assistência social, observarão as normas expedidas pelo Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS, de que trata o art. 17 desta Lei.

Art. 8º A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, observados os princípios e diretrizes estabelecidos nesta Lei, fixarão suas respectivas Políticas de Assistência Social.

Art. 9º O funcionamento das entidades e organizações de assistência social depende de prévia inscrição no respectivo Conselho Municipal de Assistência Social, ou no Conselho de Assistência Social do Distrito Federal, conforme o caso.

§1º A regulamentação desta lei definirá os critérios de inscrição e funcionamento das entidades com atuação em mais de um município no mesmo Estado, ou em mais de um Estado ou Distrito Federal.

§ 2º Cabe ao Conselho Municipal de Assistência Social e ao Conselho de Assistência Social do Distrito Federal a fiscalização das entidades referidas no caput na forma prevista em lei ou regulamento.

§ 3º A inscrição da entidade no Conselho Municipal de Assistência Social, ou no Conselho de Assistência Social do Distrito Federal, é condição essencial para o encaminhamento de pedido de registro e de certificado de entidade de fins filantrópicos junto ao Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS.

§ 4º As entidades e organizações de assistência social podem, para defesa de seus direitos referentes à inscrição e ao funcionamento, recorrer aos Conselhos Nacional, Estaduais, Municipais e do Distrito Federal.

Art. 10. A União, os Estados, os Municípios e o Distrito Federal podem celebrar convênios com entidades e organizações de assistência social, em conformidade com os Planos aprovados pelos respectivos Conselhos.

Art. 11. As ações das três esferas de governo na área de assistência social realizam-se de forma articulada, cabendo a coordenação e as normas gerais à esfera federal e a coordenação e execução dos programas, em suas respectivas esferas, aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios.

Art. 12. Compete à União:

- I - responder pela concessão e manutenção dos benefícios de prestação continuada definidos no art. 203 da Constituição Federal;
- II - apoiar técnica e financeiramente os serviços, os programas e os projetos de enfrentamento da pobreza em âmbito nacional;
- III - atender, em conjunto com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, às ações assistenciais de caráter de emergência.

Art. 13. Compete aos Estados:

- I - destinar recursos financeiros aos Municípios, a título de participação no custeio do pagamento dos auxílios natalidade e funeral, mediante critérios estabelecidos pelos Conselhos Estaduais de Assistência Social;
- II - apoiar técnica e financeiramente os serviços, os programas e os projetos de enfrentamento da pobreza em âmbito regional ou local;
- III - atender, em conjunto com os Municípios, às ações assistenciais de caráter de emergência;
- IV - estimular e apoiar técnica e financeiramente as associações e consórcios municipais na prestação de serviços de assistência social;
- V - prestar os serviços assistenciais cujos custos ou ausência de demanda municipal justifiquem uma rede regional de serviços, desconcentrada, no âmbito do respectivo Estado.

Art. 14. Compete ao Distrito Federal:

- I - destinar recursos financeiros para o custeio do pagamento dos auxílios natalidade e funeral, mediante critérios estabelecidos pelo Conselho de Assistência Social do Distrito Federal;
- II - efetuar o pagamento dos auxílios natalidade e funeral;
- III - executar os projetos de enfrentamento da pobreza, incluindo a parceria com organizações da sociedade civil;
- IV - atender às ações assistenciais de caráter de emergência;
- V - prestar os serviços assistenciais de que trata o art. 23 desta Lei.

Art. 15. Compete aos Municípios:

- I - destinar recursos financeiros para custeio do pagamento dos auxílios natalidade e funeral, mediante critérios estabelecidas pelos Conselhos Municipais de Assistência Social;
- II - efetuar o pagamento dos auxílios natalidade e funeral;
- III - executar os projetos de enfrentamento da pobreza, incluindo a parceria com organizações da sociedade civil;
- IV - atender às ações assistenciais de caráter de emergência;
- V - prestar os serviços assistenciais de que trata o art. 23 desta Lei.

Art. 16. As instâncias deliberativas do sistema descentralizado e participativo de assistência social, de caráter permanente e composição paritária entre governo e sociedade civil, são:

- I - o Conselho Nacional de Assistência Social;
- II - os Conselhos Estaduais de Assistência Social;
- III - o Conselho de Assistência Social do Distrito Federal;
- IV - os Conselhos Municipais de Assistência Social.

Art. 17. Fica instituído o Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS, órgão superior de deliberação colegiada, vinculado à estrutura do órgão da Administração Pública Federal responsável pela coordenação da Política Nacional de Assistência Social, cujos membros, nomeados pelo Presidente da República, têm mandato de 2 (dois) anos, permitida uma única recondução por igual período.

§ 1º O Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS é composto por 18 (dezoito) membros e respectivos suplentes, cujos nomes são indicados ao órgão da Administração Pública Federal responsável pela coordenação da Política Nacional de Assistência Social, de acordo com os critérios seguintes:

- I - 9 (nove) representantes governamentais, incluindo 1 (um) representante dos Estados e 1 (um) dos Municípios;
- II - 9 (nove) representantes da sociedade civil, dentre representantes dos usuários ou de organizações de usuários, das entidades e organizações de assistência social e dos trabalhadores do setor, escolhidos em foro próprio sob fiscalização do Ministério Público Federal.

§ 2º O Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS é presidido por um de seus integrantes, eleito dentre seus membros, para mandato de 1 (um) ano, permitida uma única recondução por igual período.

§ 3º O Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS contará com uma Secretaria Executiva, a qual terá sua estrutura disciplinada em ato do Poder Executivo.

§ 4º Os Conselhos de que tratam os incisos II, III e IV do art. 16 deverão ser instituídos, respectivamente, pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios, mediante lei específica.

Art. 18. Compete ao Conselho Nacional de Assistência Social:

- I - aprovar a Política Nacional de Assistência Social;
- II - normatizar as ações e regular a prestação de serviços de natureza pública e privada no campo da assistência social;
- III - fixar normas para a concessão de registro e certificado de fins filantrópicos às entidades privadas prestadoras de serviços e assessoramento de assistência social;
- IV - conceder atestado de registro e certificado de entidades de fins filantrópicos, na forma do regulamento a ser fixado, observado o disposto no art. 9º desta Lei;
- V - zelar pela efetivação do sistema descentralizado e participativo de assistência social;
- VI - convocar ordinariamente a cada 2 (dois) anos, ou extraordinariamente, por maioria absoluta de seus membros, a Conferência Nacional de Assistência Social, que terá a atribuição de avaliar a situação da assistência social e propor diretrizes para o aperfeiçoamento do sistema;
- VII - (Vetado.)
- VIII - apreciar e aprovar a proposta orçamentária da Assistência Social a ser encaminhada pelo órgão da Administração Pública Federal responsável pela coordenação da Política Nacional de Assistência Social;
- IX - aprovar critérios de transferência de recursos para os Estados, Municípios e Distrito Federal, considerando, para tanto, indicadores que informem sua regionalização mais equitativa, tais como: população, renda per capita, mortalidade infantil e

concentração de renda, além de disciplinar os procedimentos de repasse de recursos para as entidades e organizações de assistência social, sem prejuízo das disposições da Lei de Diretrizes Orçamentárias;

- X - acompanhar e avaliar a gestão dos recursos, bem como os ganhos sociais e o desempenho dos programas e projetos aprovados;
- XI - estabelecer diretrizes, apreciar e aprovar os programas anuais e plurianuais do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS;
- XII - indicar o representante do Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS junto ao Conselho Nacional da Seguridade Social;
- XIII - elaborar e aprovar seu regimento interno;
- XIV - divulgar, no Diário Oficial da União, todas as suas decisões, bem como as contas do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS e os respectivos pareceres emitidos

Art. 19. Compete ao órgão da Administração Pública Federal responsável pela coordenação da Política Nacional de Assistência Social:

- I - coordenar e articular as ações no campo da assistência social;
- II - propor ao Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS a Política Nacional de Assistência Social, suas normas gerais, bem como os critérios de prioridade e de elegibilidade, além de padrões de qualidade na prestação de benefícios, serviços, programas e projetos;
- III - prover recursos para o pagamento dos benefícios de prestação continuada definidos nesta Lei;
- IV - elaborar e encaminhar a proposta orçamentária da assistência social, em conjunto com as demais áreas da Seguridade Social;
- V - propor os critérios de transferência dos recursos de que trata esta lei;
- VI - proceder à transferência dos recursos destinados à assistência social, na forma prevista nesta Lei;
- VII - encaminhar à apreciação do Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS relatórios trimestrais e anuais de atividades e de realização financeira dos recursos;
- VIII - prestar assessoramento técnico aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às entidades e organizações de assistência social;
- IX - formular política para a qualificação sistemática e continuada de recursos humanos no campo da assistência social;
- X - desenvolver estudos e pesquisas para fundamentar as análises de necessidades e formulação de proposições para a área;
- XI - coordenar e manter atualizado o sistema de cadastro de entidades e organizações de assistência social, em articulação com os Estados, os Municípios e o Distrito Federal;
- XII - articular-se com os órgãos responsáveis pelas políticas de saúde e previdência social, bem como com os demais responsáveis pelas políticas sócio-econômicas setoriais, visando à elevação do patamar mínimo de atendimento às necessidades básicas;
- XIII - expedir os atos normativos necessários à gestão do Fundo Nacional de Assistência Social FNAS, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS;
- XIV - elaborar e submeter ao Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS os programas anuais e plurianuais de aplicação dos recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS.

CAPÍTULO IV

Dos Benefícios, dos Serviços, dos Programas e dos Projetos de Assistência Social

SEÇÃO I

Do Benefício de Prestação Continuada

Art. 20. O benefício de prestação continuada é a garantia de 1 (um) salário mínimo mensal à pessoa portadora de deficiência e ao idoso com 70 (setenta) anos ou mais e que comprovem não possuir meios de prover a própria manutenção e nem de tê-la provida por sua família.

§ 1º Para os efeitos do disposto no caput, entende-se por família a unidade mononuclear, vivendo sob o mesmo teto, cuja economia é mantida pela contribuição de seus integrantes.

§ 2º Para efeito de concessão deste benefício, a pessoa portadora de deficiência é aquela incapacitada para a vida independente e para o trabalho.

§ 3º Considera-se incapaz de prover a manutenção da pessoa portadora de deficiência ou idosa a família cuja renda mensal per capita seja inferior a 1/4 (um quarto) do salário mínimo.

§ 4º O benefício de que trata este artigo não pode ser acumulado pelo beneficiário com qualquer outro no âmbito da seguridade social ou de outro regime, salvo o da assistência médica.

§ 5º A situação de internado não prejudica o direito do idoso ou do portador de deficiência ao benefício.

§ 6º A deficiência será comprovada através de avaliação e laudo expedido por serviço que conte com equipe multiprofissional do Sistema Único de Saúde - SUS ou do Instituto Nacional do Seguro Social - INSS, credenciados para esse fim pelo Conselho Municipal de Assistência Social.

§ 7º Na hipótese de não existirem serviços credenciados no Município de residência do beneficiário, fica assegurado o seu encaminhamento ao Município mais próximo que contar com tal estrutura.

Art. 21. O benefício de prestação continuada deve ser revisto a cada 2 (dois) anos para avaliação da continuidade das condições que lhe deram origem.

§ 1º O pagamento do benefício cessa no momento em que forem superadas as condições referidas no caput, ou em caso de morte do beneficiário.

§ 2º O benefício será cancelado quando se constatar irregularidade na sua concessão ou utilização.

SEÇÃO II

Dos Benefícios Eventuais

Art. 22. Entendem-se por benefícios eventuais aqueles que visam ao pagamento de auxílio por natalidade ou morte às famílias cuja renda mensal per capita seja inferior a 1/4 (um quarto) do salário mínimo.

§ 1º A concessão e o valor dos benefícios de que trata este artigo serão regulamentados pelos Conselhos de Assistência Social dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, mediante critérios e prazos definidos pelo Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS.

§ 2º Poderão ser estabelecidos outros benefícios eventuais para atender necessidades advindas de situações de vulnerabilidade temporária, com prioridade para a criança, a família, o idoso, a pessoa portadora de deficiência, a gestante, a nutriz e nos casos de calamidade pública.

§ 3º O Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS, ouvidas as respectivas representações de Estados e Municípios dele participantes, poderá propor, na medida das disponibilidades orçamentárias das três esferas de governo, a instituição de benefícios subsidiários no valor de até 25% (vinte e cinco por cento) do salário mínimo para cada criança de até 6 (seis) anos de idade, nos termos da renda mensal familiar estabelecida no caput.

SEÇÃO III

Dos Serviços

Art. 23. Entendem-se por serviços assistenciais as atividades continuadas que visem à melhoria de vida da população e cujas ações, voltadas para as necessidades básicas, observem os objetivos, princípios e diretrizes estabelecidas nesta Lei.

Parágrafo único. Na organização dos serviços será dada prioridade à infância e à adolescência em situação de risco pessoal e social, objetivando cumprir o disposto no art. 227 da Constituição Federal e na Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990.

SEÇÃO IV

Dos Programas de Assistência Social

Art. 24. Os programas de assistência social compreendem ações integradas e complementares com objetivos, tempo e área de abrangência definidos para qualificar, incentivar e melhorar os benefícios e os serviços assistenciais.

§ 1º Os programas de que trata este artigo serão definidos pelos respectivos Conselhos de Assistência Social, obedecidos os objetivos e princípios que regem esta Lei, com prioridade para a inserção profissional e social.

§ 2º Os programas voltados ao idoso e à integração da pessoa portadora de deficiência serão devidamente articulados com o benefício de prestação continuada estabelecido no art. 20 desta Lei.

SEÇÃO V

Dos Projetos de Enfrentamento da Pobreza

Art. 25. Os projetos de enfrentamento da pobreza compreendem a instituição de investimento econômico-social nos grupos populares, buscando subsidiar, financeira e tecnicamente, iniciativas que lhes garantam meios, capacidade produtiva e de gestão para melhoria das condições gerais de subsistência, elevação do padrão da qualidade de vida, a preservação do meio-ambiente e sua organização social.

Art. 26. O incentivo a projetos de enfrentamento da pobreza assentar-se-á em mecanismos de articulação e de participação de diferentes áreas governamentais e em sistema de cooperação entre organismos governamentais, não governamentais e da sociedade civil.

Art. 27. Fica o Fundo Nacional de Ação Comunitária - Funac, instituído pelo Decreto nº 91.970, de 22 de novembro de 1985, ratificado pelo Decreto Legislativo nº 66, de 18 de dezembro de 1990, transformado no Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS.

Art. 28. O financiamento dos benefícios, serviços, programas e projetos estabelecidos nesta Lei far-se-á com os recursos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, das demais contribuições sociais previstas no art. 195 da Constituição Federal, além daqueles que compõem o Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS.

§ 1º Cabe ao órgão da Administração Pública Federal responsável pela coordenação da Política Nacional de Assistência Social gerir o Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS sob a orientação e controle do Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS.

§ 2º O Poder Executivo disporá, no prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de publicação desta lei, sobre o regulamento e funcionamento do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS.

Art. 29. Os recursos de responsabilidade da União destinados à assistência social serão automaticamente repassados ao Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS, à medida que se forem realizando as receitas.

Art. 30. É condição para os repasses, aos Municípios, aos Estados e ao Distrito Federal, dos recursos de que trata esta lei, a efetiva instituição e funcionamento de:

- I - Conselho de Assistência Social, de composição paritária entre governo e sociedade civil;
- II - Fundo de Assistência Social, com orientação e controle dos respectivos Conselhos de Assistência Social;
- III - Plano de Assistência Social.

CAPÍTULO VI

Das Disposições Gerais e Transitórias

Art. 31. Cabe ao Ministério Público zelar pelo efetivo respeito aos direitos estabelecidos nesta lei.

Art. 32. O Poder Executivo terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a partir da publicação desta Lei, obedecidas as normas por ela instituídas, para elaborar e encaminhar projeto de lei dispondo sobre a extinção e reordenamento dos órgãos de assistência social do Ministério do Bem-Estar Social.

§ 1º O projeto de que trata este artigo definirá formas de transferências de benefícios, serviços, programas, projetos, pessoal, bens móveis e imóveis para a esfera municipal.

§ 2º O Ministro de Estado do Bem-Estar Social indicará Comissão encarregada de elaborar o projeto de lei de que trata este artigo, que contará com a participação das organizações dos usuários, de trabalhadores do setor e de entidades e organizações de assistência social.

Art. 33. Decorrido o prazo de 120 (cento e vinte) dias da promulgação desta Lei, fica extinto o Conselho Nacional de Serviço Social - CNSS, revogando-se, em consequência, os Decretos-Lei nºs 525, de 1º de julho de 1938, e 657, de 22 de julho de 1943.

§ 1º O Poder Executivo tomará as providências necessárias para a instalação do Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS e a transferência das atividades que passarão à sua competência dentro do prazo estabelecido no caput, de forma a assegurar não haja solução de continuidade.

§ 2º O acervo do órgão de que trata o caput será transferido, no prazo de 60 (sessenta) dias, para o Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS, que promoverá, mediante critérios e prazos a serem fixados, a revisão dos processos de registro e certificado de entidade de fins filantrópicos das entidades e organização de assistência social, observado o disposto no art. 3º desta lei.

Art. 34. A União continuará exercendo papel supletivo nas ações de assistência social, por ela atualmente executadas diretamente no âmbito dos Estados, dos Municípios e do Distrito Federal, visando à implementação do disposto nesta Lei, por prazo máximo de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação desta Lei.

Art. 35. Cabe ao órgão da Administração Pública Federal responsável pela coordenação da Política Nacional de Assistência Social operar os benefícios de prestação continuada de que trata esta lei, podendo, para tanto, contar com o concurso de outros órgãos do Governo Federal, na forma a ser estabelecida em regulamento.

Parágrafo único. O regulamento de que trata o caput definirá as formas de comprovação do direito ao benefício, as condições de sua suspensão, os procedimentos em casos de curatela e tutela e o órgão de credenciamento, de pagamento e de fiscalização, dentre outros aspectos.

Art. 36. As entidades e organizações de assistência social que incorrerem em irregularidades na aplicação dos recursos que lhes forem repassados pelos poderes públicos terão cancelado seu registro no Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS, sem prejuízo de ações cíveis e penais.

Art. 37. Os benefícios de prestação continuada serão concedidos, a partir da publicação desta lei, gradualmente e no máximo em até:

- I - 12 (doze) meses, para os portadores de deficiência;
- II - 18 (dezoito) meses, para os idosos.

Art. 38. A idade prevista no art. 20 desta lei reduzir-se-á, respectivamente, para 67 (sessenta e sete) e 65 (sessenta e cinco) anos após 24 (vinte e quatro) e 48 (quarenta e oito) meses do início da concessão.

Art. 39. O Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS, por decisão da maioria absoluta de seus membros, respeitados o orçamento da seguridade social e a disponibilidade do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS, poderá propor ao Poder Executivo a alteração dos limites de renda mensal per capita definidos no § 3º do art. 20 e caput do art. 22.

Art. 40. Com a implantação dos benefícios previstos nos arts. 20 e 22 desta Lei, extinguem-se a renda mensal vitalícia, o auxílio-natalidade e o auxílio-funeral existentes no âmbito da Previdência Social, conforme o disposto na Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

Parágrafo único. A transferência dos beneficiários do sistema previdenciário para a assistência social deve ser estabelecida de forma que o atendimento à população não sofra solução de continuidade.

Art. 41. Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 42. Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 7 de dezembro de 1993, 172º da Independência e 105º da República.

ITAMAR FRANCO
Jutahy Magalhães Júnior

Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial da União - Seção 1 de 08/12/1993

Publicação:

- Diário Oficial da União - Seção 1 - 8/12/1993, Página 18769 (Publicação Original)
- Diário do Congresso Nacional - 24/3/1994, Página 1275 (Publicação Original)
- Coleção de Leis do Brasil - 1993, Página 3331 Vol. 12 (Publicação Original)

Anexo III - lei9394_idbn1.pdf

LEI Nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996

Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

O Presidente da República

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I

DA EDUCAÇÃO

Art. 1º . A educação abrange os processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais.

§1º Esta Lei disciplina a educação escolar, que se desenvolve, predominantemente, por meio do ensino, em instituições culturais.

§2º A educação escolar deverá vincular-se ao mundo do trabalho e à prática social.

TÍTULO II

DOS PRINCÍPIOS E FINS DA EDUCAÇÃO NACIONAL

Art. 2º . A educação, dever da família e do Estado, inspirada nos princípios de liberdade e nos ideais de solidariedade humana, tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Art. 3º . O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

I- igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;

II- liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;

III - pluralismo de idéias e de concepções pedagógicas;

IV - respeito à liberdade e apreço à tolerância;

V - coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;

VI - gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;

VII - valorização do profissional da educação escolar;

VIII - gestão democrática do ensino público, na forma desta Lei e da legislação dos sistemas de ensino;

IX - garantia de padrão de qualidade;

X - valorização da experiência extra-escolar;

XI - vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais.

TÍTULO III

DO DIREITO À EDUCAÇÃO E DO DEVER DE EDUCAR

Art. 4º . O dever do Estado com educação escolar pública será efetivado mediante a garantia de:

I – ensino fundamental, obrigatório e gratuito, inclusive para os que a ele não tiveram acesso na idade própria;

II – progressiva extensão da obrigatoriedade e gratuidade ao ensino médio; III – atendimento educacional especializado gratuito aos educandos com necessidades especiais, preferencialmente na rede regular de ensino;

IV – atendimento gratuito em creches e pré-escolas às crianças de zero a seis anos de idade;

V – acesso aos níveis mais elevados do ensino, da pesquisa e da criação artística, segundo a capacidade de cada um;

VI – oferta de ensino noturno regular, adequado às necessidades e disponibilidades, garantindo-se aos que forem trabalhadores as condições de acesso e permanência na escola;

VII – oferta de educação escolar regular para jovens e adultos, com características e modalidades adequadas às suas necessidades e disponibilidades, garantindo-se aos que forem trabalhadores as condições de acesso e permanência na escola;

VIII – atendimento ao educando, no ensino fundamental público, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde;

IX – padrões mínimos de qualidade de ensino, definidos como a variedade e quantidades mínimas, por aluno, de insumos indispensáveis ao desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem.

Art. 5º . O acesso ao ensino fundamental é direito público subjetivo, podendo qualquer cidadão, grupo de cidadãos, associação comunitária, organização sindical, entidade de classe ou outra legalmente constituída, e ainda, o Ministério Público, acionar o Poder Público para exigi-lo.

§1º Compete aos Estados e aos Municípios, em regime de colaboração, e com a assistência da União:

I – recensear a população em idade escolar para o ensino fundamental, e os jovens e adultos que a ele não tiveram acesso;

II – fazer-lhes a chamada pública;

III – zelar, junto aos pais ou responsáveis, pela frequência à escola.

§2º Em todas as esferas administrativas, o Poder Público assegurará em primeiro lugar, o acesso ao ensino obrigatório, nos termos deste artigo, contemplando em seguida os demais níveis e modalidades de ensino, conforme as prioridades constitucionais e legais.

§3º Qualquer das partes mencionadas no caput deste artigo tem legitimidade para peticionar no Poder Judiciário, na hipótese do §2º do art. 208 da Constituição Federal, sendo gratuita e de rito sumário a ação judicial correspondente.

§4º Comprovada a negligência da autoridade competente para garantir o oferecimento do ensino obrigatório, poderá ela ser imputada por crime de responsabilidade.

§5º Para garantir o cumprimento da obrigatoriedade de ensino, o Poder Público criará formas alternativas de acesso aos diferentes níveis de ensino, independentemente da escolarização anterior.

Art. 6º. É dever dos pais ou responsáveis efetuar a matrícula dos menores, a partir dos sete anos de idade, no ensino fundamental.

Art. 7º. O ensino é livre à iniciativa privada, atendidas as seguintes condições:

I – cumprimento das normas gerais da educação nacional e do respectivo sistema de ensino;

II – autorização de funcionamento e avaliação de qualidade pelo Poder Público;

III – capacidade de autofinanciamento, ressalvado o previsto no art. 213 da Constituição Federal.

TÍTULO IV

DA ORGANIZAÇÃO DA EDUCAÇÃO NACIONAL

Art. 8º. A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios organizarão, em regime de colaboração, os respectivos sistemas de ensino.

§1º Caberá à União a coordenação da política nacional de educação, articulando os diferentes níveis e sistemas e exercendo função normativa, redistributiva e supletiva em relação às demais instâncias educacionais.

§2º Os sistemas de ensino terão liberdade de organização nos termos desta Lei.

Art. 9º. A União incumbir-se-á de:

I – elaborar o Plano Nacional de Educação, em colaboração com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios;

II – organizar, manter e desenvolver os órgãos e instituições oficiais do sistema federal de ensino e o dos Territórios;

III – prestar assistência técnica e financeira aos Estados, o Distrito Federal e aos Municípios para o desenvolvimento de seus sistemas de ensino e o atendimento prioritário à escolaridade obrigatória, exercendo sua função redistributiva e supletiva;

IV – estabelecer, em colaboração com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, competências e diretrizes para a educação infantil, o ensino fundamental e o ensino médio, que nortearão os currículos e seus conteúdos mínimos, de modo a assegurar formação básica comum;

V – coletar, analisar e disseminar informações sobre a educação;

VI – assegurar processo nacional de avaliação do rendimento escolar no ensino fundamental, médio e superior, em colaboração com os sistemas de ensino, objetivando a definição de prioridades e a melhoria da qualidade do ensino;

VII – baixar normas gerais sobre cursos de graduação e pós-graduação;

VIII – assegurar processo nacional de avaliação das instituições de educação superior, com a cooperação dos sistemas que tiverem responsabilidade sobre este nível de ensino.

IX – autorizar, reconhecer, credenciar, supervisionar e avaliar, respectivamente, os cursos das instituições de educação superior e os estabelecimentos do seu sistema de ensino.

§1º Na estrutura educacional, haverá um Conselho Nacional de Educação, com funções normativas e de supervisão e atividade permanente, criado por lei.

§2º Para o cumprimento do disposto nos incisos V a IX, a União terá acesso a todos os dados e informações necessários de todos os estabelecimentos e órgãos educacionais.

§3º As atribuições constantes do inciso IX poderão ser delegadas aos Estados e ao Distrito Federal, desde que mantenham instituições de educação superior.

Art. 10. Os Estados incumbir-se-ão de:

I – organizar, manter e desenvolver os órgãos e instituições oficiais dos seus sistemas de ensino;

II – definir, com os Municípios, formas de colaboração na oferta do ensino fundamental, as quais devem assegurar a distribuição proporcional das responsabilidades, de acordo com a população a ser atendida e os recursos financeiros disponíveis em cada uma dessas esferas do Poder Público;

III – elaborar e executar políticas e planos educacionais, em consonância com as diretrizes e planos nacionais de educação, integrando e coordenando as suas ações e as dos seus Municípios;

IV – autorizar, reconhecer, credenciar, supervisionar e avaliar, respectivamente, os cursos das instituições de educação superior e os estabelecimentos do seu sistema de ensino;

V – baixar normas complementares para o seu sistema de ensino;

VI – assegurar o ensino fundamental e oferecer, com prioridade, o ensino médio.

Parágrafo Único . Ao Distrito Federal aplicar-se-ão as competências referentes aos Estados e aos Municípios.

Art. 11. Os Municípios incumbir-se-ão de:

I – organizar, manter e desenvolver os órgãos e instituições oficiais dos seus sistemas de ensino, integrando-os às políticas e planos educacionais da União e dos Estados;

II – exercer ação redistributiva em relação às suas escolas;

III – baixar normas complementares para o seu sistema de ensino;

IV – autorizar, credenciar e supervisionar os estabelecimentos do seu sistema de ensino;

V – oferecer a educação infantil em creches e pré-escolas, e, com prioridade, o ensino fundamental, permitida a atuação em outros níveis de ensino somente quando estiverem atendidas plenamente as necessidades de sua área de competência e com recursos acima dos percentuais mínimos vinculados pela Constituição Federal à manutenção e desenvolvimento do ensino.

Parágrafo Único. Os Municípios poderão optar, ainda, por se integrar ao sistema estadual de ensino ou compor com ele um sistema de educação básica.

Art. 12. Os estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, terão a incumbência de:

I – elaborar e executar sua proposta pedagógica;

II – administrar seu pessoal e seus recursos materiais e financeiros;

III – assegurar o cumprimento dos dias letivos e horas-aula estabelecidas;

IV – velar pelo cumprimento do plano de trabalho de cada docente;

V – prover meios para a recuperação dos alunos de menor rendimento; VI – articular-se com as famílias e a comunidade, criando processos de integração da sociedade com a escola;

VII – informar os pais e responsáveis sobre a frequência e o rendimento dos alunos, bem como sobre a execução de sua proposta pedagógica.

Art. 13. Os docentes incumbir-se-ão de:

I – participar da elaboração da proposta pedagógica do estabelecimento de ensino;

II – elaborar e cumprir plano de trabalho, segundo a proposta pedagógica do estabelecimento de ensino;

III – zelar pela aprendizagem dos alunos;

IV – estabelecer estratégias de recuperação para os alunos de menor rendimento;

V – ministrar os dias letivos e horas-aula estabelecidos, além de participar integralmente dos períodos dedicados ao planejamento, à avaliação e ao desenvolvimento profissional;

VI – colaborar com as atividades de articulação da escola com as famílias e a comunidade.

Art. 14. Os sistemas de ensino definirão as normas de gestão democrática do ensino público na educação básica, de acordo com as suas peculiaridades e conforme os seguintes princípios:

I – participação dos profissionais da educação na elaboração do projeto pedagógico da escola;

II – participação das comunidades escolar e local em conselhos escolares ou equivalentes.

Art. 15. Os sistemas de ensino assegurarão às unidades escolares públicas de educação básica que os integram progressivos graus de autonomia pedagógica e administrativa e de gestão financeira, observadas as normas gerais de direito financeiro público.

Art. 16. O sistema federal de ensino compreende:

I – as instituições de ensino mantidas pela União;

II – as instituições de educação superior criadas e mantidas pela iniciativa privada;

III – os órgãos federais de educação.

Art. 17. Os sistemas de ensino dos Estados e do Distrito Federal compreendem:

I – as instituições de ensino mantidas, respectivamente, pelo Poder Público estadual e pelo Distrito Federal;

II – as instituições de educação superior mantidas pelo Poder Público municipal;

III – as instituições de ensino fundamental e médio criadas e mantidas pela iniciativa privada;

IV – os órgãos de educação estaduais e do Distrito Federal, respectivamente.

Parágrafo Único. No Distrito Federal, as instituições de educação infantil, criadas e mantidas pela iniciativa privada, integram seu sistema de ensino.

Art. 18. Os sistemas municipais de ensino compreendem:

I – as instituições do ensino fundamental, médio e de educação infantil mantidas pelo Poder Público municipal;

II – as instituições de educação infantil criadas e mantidas pela iniciativa privada;

III – os órgãos municipais de educação.

Art. 19. As instituições de ensino dos diferentes níveis classificam-se nas seguintes categorias administrativas:

I – públicas, assim entendidas as criadas ou incorporadas, mantidas e administradas pelo Poder Público;

II – privadas, assim entendidas as mantidas e administradas por pessoas físicas ou jurídicas de direito privado.

Art. 20. As instituições privadas de ensino se enquadrarão nas seguintes categorias:

I – particulares em sentido restrito, assim entendidas as que são instituídas e mantidas por uma ou mais pessoas físicas ou jurídicas de direito privado que não apresentem as características dos incisos abaixo;

II – comunitárias, assim entendidas as que são instituídas por grupos de pessoas físicas ou por uma ou mais pessoas jurídicas, inclusive cooperativas de professores e alunos que incluam na sua entidade mantenedora representantes da comunidade;

III – confessionais, assim entendidas as que são instituídas por grupos de pessoas físicas ou por uma ou mais pessoas jurídicas que atendem a orientação confessional e ideologia específicas e ao disposto no inciso anterior;

IV – filantrópicas, na forma da Lei.

TÍTULO V

DOS NÍVEIS E DAS MODALIDADES DE EDUCAÇÃO E ENSINO

CAPÍTULO I

DA COMPOSIÇÃO DOS NÍVEIS ESCOLARES

Art. 21. A educação escolar compõe-se de:

I – a educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio;

II – educação superior.

CAPÍTULO II

DA EDUCAÇÃO BÁSICA

SEÇÃO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 22. A educação básica tem por finalidades desenvolver o educando, assegurar-lhe a formação comum indispensável para o exercício da cidadania e fornecer-lhe meios para progredir no trabalho e em estudos posteriores.

Art. 23. A educação básica poderá organizar-se em séries anuais, períodos semestrais, ciclos, alternância regular de períodos de estudos, grupos não-seriados, com base na idade, na competência e em outros critérios, ou por forma diversa de organização, sempre que o interesse do processo de aprendizagem assim o recomendar.

§1º. A escola poderá reclassificar os alunos, inclusive quando se tratar de transferências entre estabelecimentos situados no País e no exterior, tendo como base as normas curriculares gerais.

§2º. O calendário escolar deverá adequar-se às peculiaridades locais, inclusive climáticas e econômicas, a critério do respectivo sistema de ensino, sem com isso reduzir o número de horas letivas previsto nesta Lei.

Art. 24 . A educação básica, nos níveis fundamental e médio, será organizada de acordo com as seguintes regras comuns:

I – a carga horária mínima anual será de oitocentas horas, distribuídas por um mínimo de duzentos dias de efetivo trabalho escolar, excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver;

II – a classificação em qualquer série ou etapa, exceto a primeira do ensino fundamental, pode ser feita:

a) por promoção, para alunos que cursaram, com aproveitamento, a série ou fase anterior, na própria escola;

b) por transferência, para candidatos procedentes de outras escolas;

c) independentemente de escolarização anterior, mediante avaliação feita pela escola, que defina o grau de desenvolvimento e experiência do candidato e permita sua inscrição na série ou etapa adequada, conforme regulamentação do respectivo sistema de ensino;

III – nos estabelecimentos que adotam a progressão regular por série, o regimento escolar pode admitir formas de progressão parcial, desde que preservada a seqüência do currículo, observadas as normas do respectivo sistema de ensino;

IV – poderão organizar-se classes, ou turmas, com alunos de séries distintas, com níveis equivalentes de adiantamento na matéria, para o ensino de línguas estrangeiras, artes, ou outros componentes curriculares;

V – a verificação do rendimento escolar observará os seguintes critérios:

a) avaliação contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais;

b) possibilidade de aceleração de estudos para alunos com atraso escolar;

c) possibilidade de avanço nos cursos e nas séries mediante verificação do aprendizado;

d) aproveitamento de estudos concluídos com êxito;

e) obrigatoriedade de estudos de recuperação, de preferência paralelos ao período letivo, para os casos de baixo rendimento escolar, a serem disciplinados pelas instituições de ensino em seus regimentos;

VI – o controle de frequência fica a cargo da escola, conforme o disposto no seu regimento e nas normas do respectivo sistema de ensino, exigida a frequência mínima de setenta e cinco por cento do total de horas letivas para aprovação;

VII - cabe a cada instituição de ensino expedir históricos escolares, declarações de conclusão de série e diplomas ou certificados de conclusão de cursos, com as especificações cabíveis.

Art.25. Será objetivo permanente das autoridades responsáveis alcançar relação adequada entre o número de alunos e o professor, a carga horária e as condições materiais do estabelecimento.

Parágrafo Único. Cabe ao respectivo sistema de ensino, à vista das condições disponíveis e das características regionais e locais, estabelecer parâmetro para atendimento do disposto neste artigo.

Art. 26. Os currículos do ensino fundamental e médio devem ter uma base nacional comum, a ser complementada, em cada sistema de ensino e estabelecimento escolar, por uma parte diversificada, exigida pelas características regionais e locais da sociedade, da cultura, da economia e da clientela.

§1º Os currículos a que se refere o caput devem abranger, obrigatoriamente, o estudo da língua portuguesa e da matemática, o conhecimento do mundo físico e natural e da realidade social e política, especialmente do Brasil.

§2º O ensino da arte constituirá componente curricular obrigatório, nos diversos níveis da educação básica, de forma a promover o desenvolvimento cultural dos alunos.

§3º A educação física, integrada à proposta pedagógica da escola, é componente curricular da Educação Básica, ajustando-se às faixas etárias e às condições da população escolar, sendo facultativa nos cursos noturnos.

§4º O ensino da História do Brasil levará em conta as contribuições das diferentes culturas e etnias para a formação do povo brasileiro, especialmente das matrizes indígena, africana e européia.

§5º Na parte diversificada do currículo será incluído, obrigatoriamente, a partir da quinta série, o ensino de pelo menos uma língua estrangeira moderna, cuja escolha ficará a cargo da comunidade escolar, dentro das possibilidades da instituição.

Art. 27. Os conteúdos curriculares da educação básica observarão, ainda, as seguintes diretrizes:

I – a difusão de valores fundamentais ao interesse social, aos direitos e deveres dos cidadãos, de respeito ao bem comum e à ordem democrática;

II – consideração das condições de escolaridade dos alunos em cada estabelecimento;

III – orientação para o trabalho;

IV – promoção do desporto educacional e apoio às práticas desportivas não formais.

Art. 28. Na oferta de educação básica para a população rural, os sistemas de ensino promoverão as adaptações necessárias à sua adequação, às peculiaridades da vida rural e de cada região, especialmente:

I – conteúdos curriculares e metodologias apropriadas às reais necessidades e interesses dos alunos da zona rural;

II – organização escolar própria, incluindo adequação do calendário escolar às fases do ciclo agrícola e às condições climáticas;

III – adequação à natureza do trabalho na zona rural.

SEÇÃO II

DA EDUCAÇÃO INFANTIL

Art. 29. A educação infantil, primeira etapa da educação básica, tem como finalidade o desenvolvimento integral da criança até seis anos de idade, em seus aspectos físico, psicológico, intelectual e social, completando a ação da família e da comunidade.

Art. 30. A educação infantil será oferecida em:

I – creches, ou entidades equivalentes, para crianças de até três anos de idade;

II – pré-escolas, para crianças de quatro a seis anos de idade.

Art. 31. Na educação infantil a avaliação far-se-á mediante acompanhamento e registro do seu desenvolvimento, sem o objetivo de promoção, mesmo para o acesso ao ensino fundamental.

SEÇÃO III

DO ENSINO FUNDAMENTAL

Art. 32. O ensino fundamental, com duração mínima de oito anos, obrigatório e gratuito na escola pública, terá por objetivo a formação básica do cidadão, mediante:

I – o desenvolvimento da capacidade de aprender, tendo como meios básicos o pleno domínio da leitura, da escrita e do cálculo;

II – a compreensão do ambiente natural e social, do sistema político, da tecnologia, das artes e dos valores em que se fundamenta a sociedade;

III – o desenvolvimento da capacidade de aprendizagem, tendo em vista a aquisição de conhecimentos e habilidades e a formação de atitudes e valores;

IV – o fortalecimento dos vínculos de família, dos laços de solidariedade humana e de tolerância recíproca em que se assenta a vida social.

§1º É facultado aos sistemas de ensino desdobrar o ensino fundamental em ciclos.

§2º Os estabelecimentos que utilizam progressão regular por série podem adotar no ensino fundamental o regime de progressão continuada, sem prejuízo da avaliação do processo de ensino-aprendizagem, observadas as normas do respectivo sistema de ensino.

§3º O ensino fundamental regular será ministrado em língua portuguesa, assegurada às comunidades indígenas a utilização de suas línguas maternas e processos próprios de aprendizagem.

§4º O ensino fundamental será presencial, sendo o ensino a distância utilizado como complementação da aprendizagem ou em situações emergenciais.

Art. 33. O ensino religioso, de matrícula facultativa, constitui disciplina dos horários normais das escolas públicas de ensino fundamental, sendo oferecido, sem ônus para os

cofres públicos, de acordo com as preferências manifestadas pelos alunos ou por seus responsáveis, em caráter:

I – confessional, de acordo com a opção religiosa do aluno ou do responsável, ministrado por professores ou orientadores religiosos preparados e credenciados pelas respectivas igrejas ou entidades religiosas; ou

II – interconfessional, resultante de acordo entre as diversas entidades religiosas, que se responsabilizarão pela elaboração do respectivo programa.

Art. 34. A jornada escolar no ensino fundamental incluirá pelo menos quatro horas de trabalho efetivo em sala de aula, sendo progressivamente ampliado o período de permanência na escola.

§1º São ressalvados os casos do ensino noturno e das formas alternativas de organização autorizadas nesta Lei.

§2º O ensino fundamental será ministrado progressivamente em tempo integral, a critério dos sistemas de ensino.

SEÇÃO IV

DO ENSINO MÉDIO

Art. 35. O ensino médio, etapa final da educação básica, com duração mínima de três anos, terá como finalidades:

I – a consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;

II – a preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores;

III – o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;

IV – a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.

Art. 36. O currículo do ensino médio observará o disposto na Seção I deste Capítulo e as seguintes diretrizes:

I – destacará a educação tecnológica básica, a compreensão do significado da ciência, das letras e das artes; o processo histórico de transformação da sociedade e da cultura; a língua portuguesa como instrumento de comunicação, acesso ao conhecimento e exercício da cidadania;

II – adotará metodologias de ensino e de avaliação que estimulem a iniciativa dos estudantes;

III – será incluída uma língua estrangeira moderna, como disciplina obrigatória, escolhida pela comunidade escolar, e uma segunda, em caráter optativo, dentro das disponibilidades da instituição.

§1º Os conteúdos, as metodologias e as formas de avaliação serão organizados de tal forma que ao final do ensino médio o educando demonstre:

I – domínio dos princípios científicos e tecnológicos que presidem a produção moderna;

II – conhecimento das formas contemporâneas de linguagem;

III – domínio dos conhecimentos de Filosofia e de Sociologia necessários ao exercício da cidadania.

§2º O ensino médio, atendida a formação geral do educando, poderá prepará-lo para o exercício de profissões técnicas.

§3º Os cursos do ensino médio terão equivalência legal e habilitarão ao prosseguimento dos estudos.

§4º A preparação geral para o trabalho e, facultativamente, a habilitação profissional, poderão ser desenvolvidas nos próprios estabelecimentos de ensino médio ou em cooperação com instituições especializadas em educação profissional.

SEÇÃO V

DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

Art. 37. A educação de jovens e adultos será destinada àqueles que não tiveram acesso ou continuidade de estudos no ensino fundamental e médio na idade própria.

§1º Os sistemas de ensino assegurarão gratuitamente aos jovens e aos adultos, que não puderam efetuar os estudos na idade regular, oportunidades educacionais apropriadas, consideradas as características do alunado, seus interesses, condições de vida e de trabalho, mediante cursos e exames.

§2º O Poder Público viabilizará e estimulará o acesso e a permanência do trabalhador na escola, mediante ações integradas e complementares entre si.

Art. 38. Os sistemas de ensino manterão cursos e exames supletivos, que compreenderão a base nacional comum do currículo, habilitando ao prosseguimento de estudos em caráter regular.

§1º Os exames a que se refere este artigo realizar-se-ão:

I – no nível de conclusão do ensino fundamental, para os maiores de quinze anos;

II– no nível de conclusão do ensino médio, para os maiores de dezoito anos.

CAPÍTULO III

DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

Art. 39. A educação profissional, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, conduz ao permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva.

Parágrafo Único. O aluno matriculado ou egresso do ensino fundamental, médio e superior, bem como o trabalhador em geral, jovem ou adulto, contará com a possibilidade de acesso à educação profissional.

Art. 40. A educação profissional será desenvolvida em articulação com o ensino regular ou por diferentes estratégias de educação continuada, em instituições especializadas ou no ambiente de trabalho.

Art. 41. O conhecimento adquirido na educação profissional, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

Parágrafo Único. Os diplomas de cursos de educação profissional de nível médio, quando registrados terão validade nacional.

Art. 42. As escolas técnicas e profissionais, além dos cursos regulares, oferecerão cursos especiais, abertos à comunidade, condicionada a matrícula à capacidade de aproveitamento e não necessariamente ao nível de escolaridade.

CAPÍTULO IV

DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

Art. 43. A educação superior tem por finalidade:

I – estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;

II – formar diplomados nas diferentes áreas do conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua.

III – incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;

IV – promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;

V – suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;

VI – estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;

VII – promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica geradas na instituição.

Art. 44. A educação superior abrangerá os seguintes cursos e programas:

I – cursos sequenciais por campo de saber, de diferentes níveis de abrangência, abertos a candidatos que atendam aos requisitos estabelecidos pelas instituições de ensino;

II – de graduação, abertos a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente e tenham sido classificados em processo seletivo;

III – de pós-graduação, compreendendo programas de mestrado e doutorado, cursos de especialização, aperfeiçoamento e outros, abertos a candidatos diplomados em cursos de graduação e que atendam às exigências das instituições de ensino;

IV – de extensão, abertos a candidatos que atendam aos requisitos estabelecidos pelas instituições de ensino.

Art. 45. A educação superior será ministrada em instituições de ensino superior, públicas ou privadas, com variados graus de abrangência ou especialização.

Art. 46. A autorização e o reconhecimento de cursos, bem como o credenciamento de instituições de educação superior, terão prazos limitados, sendo renovados, periodicamente, após processo regular de avaliação.

§1º Após um prazo para saneamento de deficiências eventualmente identificadas pela avaliação a que se refere este artigo, haverá reavaliação, que poderá resultar, conforme o caso, em desativação de cursos e habilitações, em intervenção na instituição, em suspensão temporária de prerrogativas de autonomia, ou em desc credenciamento.

§2º No caso de instituição pública, o Poder Executivo responsável por sua manutenção acompanhará o processo de saneamento e fornecerá recursos adicionais, se necessários, para a superação das deficiências.

Art. 47. Na educação superior, o ano letivo regular, independente do ano civil, tem, no mínimo, duzentos dias de trabalho acadêmico efetivo, excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver.

§1º As instituições informarão aos interessados, antes de cada período letivo, os programas dos cursos e demais componentes curriculares, sua duração, requisitos,

qualificação dos professores, recursos disponíveis e critérios de avaliação, obrigando-se a cumprir as respectivas condições.

§2º Os alunos que tenham extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, aplicados por banca examinadora especial, poderão ter abreviada a duração de seus cursos, de acordo com as normas dos sistemas de ensino.

§3º É obrigatória a frequência de alunos e professores, salvo nos programas de educação a distância.

§4º As instituições de educação superior oferecerão, no período noturno, cursos de graduação nos mesmos padrões de qualidade mantidos no período diurno, sendo obrigatória a oferta noturna nas instituições públicas, garantida a necessária previsão orçamentária.

Art. 48. Os diplomas de cursos superiores reconhecidos, quando registrados, terão validade nacional como prova da formação recebida por seu titular.

§1º Os diplomas expedidos pelas universidades serão por elas próprios registrados, e aqueles conferidos por instituições não-universitárias serão registrados em universidades indicadas pelo Conselho Nacional de Educação.

§2º Os diplomas de graduação expedidos por universidades estrangeiras serão revalidados por universidades públicas que tenham curso do mesmo nível e área ou equivalente, respeitando-se os acordos internacionais de reciprocidade ou equiparação.

§3º Os diplomas de Mestrado e de Doutorado expedidos por universidades estrangeiras só poderão ser reconhecidos por universidades que possuam cursos de pós-graduação reconhecidos e avaliados, na mesma área de conhecimento e em nível equivalente ou superior.

Art. 49. As instituições de educação superior aceitarão a transferência de alunos regulares, para cursos afins, na hipótese de existência de vagas, e mediante processo seletivo.

Parágrafo Único. As transferências ex officio dar-se-ão na forma da lei.

Art. 50. As instituições de educação superior, quando da ocorrência de vagas, abrirão matrícula nas disciplinas de seus cursos a alunos não regulares que demonstrarem capacidade de cursá-las com proveito, mediante processo seletivo prévio.

Art. 51. As instituições de educação superior credenciadas como universidades, ao deliberar sobre critérios e normas de seleção e admissão de estudantes, levarão em conta os efeitos desses critérios sobre a orientação do ensino médio, articulando-se com os órgãos normativos dos sistemas de ensino.

Art. 52. As universidades são instituições pluridisciplinares de formação dos quadros profissionais de nível superior, de pesquisa, de extensão e de domínio e cultivo do saber humano, que se caracterizam por:

I – produção intelectual institucionalizada mediante o estudo sistemático dos temas e problemas mais relevantes, tanto do ponto de vista científico e cultural, quanto regional e nacional;

II – um terço do corpo docente, pelo menos, com titulação acadêmica de mestrado ou doutorado;

III – um terço do corpo docente em regime de tempo integral.

Parágrafo Único. É facultada a criação de universidades especializadas por campo do saber.

Art. 53. No exercício de sua autonomia, são asseguradas às universidades, sem prejuízo de outras, as seguintes atribuições:

I – criar, organizar e extinguir, em sua sede, cursos e programas de educação superior previstos nesta Lei, obedecendo às normas gerais da União e, quando for o caso, do respectivo sistema de ensino;

II – fixar os currículos dos seus cursos e programas, observadas as diretrizes gerais pertinentes;

III – estabelecer planos, programas e projetos de pesquisa científica, produção artística e atividades de extensão;

IV – fixar o número de vagas de acordo com a capacidade institucional e as exigências do seu meio;

V – elaborar e reformar os seus estatutos e regimentos em consonância com as normas gerais atinentes;

VI – conferir graus, diplomas e outros títulos;

VII – firmar contratos, acordos e convênios;

VIII – aprovar e executar planos, programas e projetos de investimentos referentes a obras, serviços e aquisições em geral, bem como administrar rendimentos conforme dispositivos institucionais;

IX – administrar os rendimentos e deles dispor na forma prevista no ato de constituição, nas leis e nos respectivos estatutos;

X – receber subvenções, doações, heranças, legados e cooperação financeira resultante de convênios com entidades públicas e privadas.

Parágrafo Único. Para garantir a autonomia didático-científica das universidades, caberá aos seus colegiados de ensino e pesquisa decidir, dentro dos recursos orçamentários disponíveis, sobre:

- I – criação, expansão, modificação e extinção de cursos;
- II – ampliação e diminuição de vagas;
- III – elaboração da programação dos cursos;
- IV – programação das pesquisas e das atividades de extensão;
- V – contratação e dispensa de professores;
- VI – planos de carreira docente.

Art.54. As universidades mantidas pelo Poder Público gozarão, na forma da lei, de estatuto jurídico especial para atender às peculiaridades de sua estrutura, organização e financiamento pelo Poder Público, assim como dos seus planos de carreira e do regime jurídico do seu pessoal.

§1º No exercício da sua autonomia, além das atribuições asseguradas pelo artigo anterior, as universidades públicas poderão:

- I – propor o seu quadro de pessoal docente, técnico e administrativo, assim como um plano de cargos e salários, atendidas as normas gerais pertinentes e os recursos disponíveis;
- II – elaborar o regulamento de seu pessoal em conformidade com as normas gerais concernentes;
- III – aprovar e executar planos, programas e projetos de investimentos referentes a obras, serviços e aquisições em geral, de acordo com os recursos alocados pelo respectivo Poder mantenedor;
- IV – elaborar seus orçamentos anuais e plurianuais;
- V – adotar regime financeiro e contábil que atenda às suas peculiaridades de organização e funcionamento;
- VI – realizar operações de crédito ou de financiamento, com aprovação do Poder competente, para aquisição de bens imóveis, instalações e equipamentos;
- VII – efetuar transferências, quitações e tomar outras providências de ordem orçamentária, financeira e patrimonial necessárias ao seu bom desempenho.

§2º Atribuições de autonomia universitária poderão ser estendidas a instituições que comprovem alta qualificação para o ensino ou para a pesquisa, com base em avaliação realizada pelo Poder Público.

Art. 55. Caberá à União assegurar, anualmente, em seu Orçamento Geral, recursos suficientes para manutenção e desenvolvimento das instituições de educação superior por ela mantidas.

Art. 56. As instituições públicas de educação superior obedecerão ao princípio da gestão democrática, assegurada a existência de órgãos colegiados deliberativos, de que participarão os segmentos da comunidade institucional, local e regional.

Parágrafo Único. Em qualquer caso, os docentes ocuparão setenta por cento dos assentos em cada órgão colegiado e comissão, inclusive nos que tratarem da elaboração e modificações estatutárias e regimentais, bem como da escolha de dirigentes.

Art. 57. Nas instituições públicas de educação superior, o professor ficará obrigado ao mínimo de oito horas semanais de aulas.

CAPITULO V

DA EDUCAÇÃO ESPECIAL

Art. 58 . Entende-se por educação especial, para os efeitos desta Lei, a modalidade de educação escolar, oferecida preferencialmente na rede regular de ensino, para educandos portadores de necessidades especiais.

§1º Haverá, quando necessário, serviços de apoio especializado, na escola regular, para atender as peculiaridades da clientela de educação especial.

§2º O atendimento educacional será feito em classes, escolas ou serviços especializados, sempre que, em função das condições específicas dos alunos, não for possível a sua integração nas classes comuns do ensino regular.

§3º A oferta da educação especial, dever constitucional do Estado, tem início na faixa etária de zero a seis anos, durante a educação infantil.

Art. 59 . Os sistemas de ensino assegurarão aos educandos com necessidades especiais:

I – currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organização específicos, para atender às suas necessidades;

II – terminalidade específica para aqueles que não puderem atingir o nível exigido para a conclusão do ensino fundamental, em virtude de suas deficiências, e aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os superdotados;

III – professores com especialização adequada em nível médio ou superior, para atendimento especializado, bem como professores do ensino regular capacitados para a integração desses educandos nas classes comuns;

IV – educação especial para o trabalho, visando a sua efetiva integração na vida em sociedade, inclusive condições adequadas para os que não revelarem capacidade de inserção no trabalho competitivo, mediante articulação com os órgãos oficiais afins, bem como para aqueles que apresentam uma habilidade superior nas áreas artística, intelectual ou psicomotora;

V – acesso igualitário aos benefícios dos programas sociais suplementares disponíveis para o respectivo nível do ensino regular.

Art. 60 . Os órgãos normativos dos sistemas de ensino estabelecerão critérios de caracterização das instituições privadas sem fins lucrativos, especializadas e com atuação exclusiva em educação especial, para fins de apoio técnico e financeiro pelo Poder público.

Parágrafo único. O poder Público adotará, como alternativa preferencial, a ampliação do atendimento aos educandos com necessidades especiais na própria rede pública regular de ensino, independentemente do apoio às instituições previstas neste artigo.

TÍTULO VI

DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO

Art. 61. A formação de profissionais da educação, de modo a atender aos objetivos dos diferentes níveis e modalidades de ensino e as características de cada fase do desenvolvimento do educando, terá como fundamentos:

I – a associação entre teorias e práticas, inclusive mediante a capacitação em serviço;

II – aproveitamento da formação e experiências anteriores em instituições de ensino e outras atividades.

Art. 62. A formação de docentes para atuar na educação básica far-se-á em nível superior, em curso de licenciatura, de graduação plena, em universidades e institutos superiores de educação, admitida, como formação mínima para o exercício do magistério na educação infantil e nas quatro primeiras séries do ensino fundamental, a oferecida em nível médio na modalidade Normal.

Art. 63. Os institutos superiores de educação manterão:

I - cursos formadores de profissionais para a educação básica, inclusive o curso normal superior, destinado à formação de docentes para a educação infantil e para as primeiras séries do ensino fundamental;

II - programas de formação pedagógica para portadores de diplomas de educação superior que queiram se dedicar à educação básica;

III - programas de educação continuada para os profissionais de educação dos diversos níveis.

Art. 64. A formação de profissionais de educação para administração, planejamento, inspeção, supervisão e orientação educacional para a educação básica, será feita em cursos de graduação em pedagogia ou em nível de pós-graduação, a critério da instituição de ensino, garantida, nesta formação, a base comum nacional.

Art. 65. A formação docente, exceto para a educação superior, incluirá prática de ensino de, no mínimo, trezentas horas.

Art. 66. A preparação para o exercício do magistério superior far-se-á em nível de pós-graduação, prioritariamente em programas de mestrado e doutorado.

Parágrafo único . O notório saber, reconhecido por universidade com curso de doutorado em área afim, poderá suprir a existência de título acadêmico.

Art. 67. Os sistemas de ensino promoverão a valorização dos profissionais da educação, assegurando-lhes, inclusive nos termos dos estatutos e dos planos de carreira do magistério público:

I – ingresso exclusivamente por concurso público de provas e títulos;

II – aperfeiçoamento profissional continuado, inclusive com licenciamento periódico remunerado para esse fim;

III – piso salarial profissional;

IV – progressão funcional baseada na titulação ou habilitação e, na avaliação de desempenho;

V – período reservado a estudos, planejamento e avaliação, incluído na carga de trabalho;

VI – condições adequadas de trabalho.

Parágrafo único. A experiência docente é pré-requisito para o exercício profissional de quaisquer outras funções de magistérios nos termos das normas de cada sistema de ensino.

TÍTULO VII

DSO RECURSOS FINANCEIROS

Art. 68. Serão recursos públicos destinados à educação os originários de:

I – receita de impostos próprios da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

II – receita de transferências constitucionais e outras transferências;

III – receita do salário-educação e de outras contribuições sociais;

IV – receita de incentivos fiscais;

V – outros recursos previstos em lei.

Art. 69. A União aplicará, anualmente, nunca menos de dezoito, e os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, vinte e cinco por cento, ou o que consta nas respectivas Constituições ou Leis Orgânicas, da receita resultante de impostos, compreendidas as transferências constitucionais, na manutenção e desenvolvimento do ensino público.

§1º A parcela da arrecadação de impostos transferida pela União aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, ou pelos Estados aos respectivos Municípios, não será considerada, para efeito do cálculo previsto neste artigo, receita do governo que a transferir.

§2º Serão consideradas excluídas das receitas de impostos mencionadas neste artigo as operações de crédito por antecipação de receita orçamentária de impostos.

§3º Para fixação inicial dos valores correspondentes aos mínimos estatuídos neste artigo, será considerada a receita estimada na lei do orçamento anual, ajustada, quando for o caso, por lei que autorizar a abertura de créditos adicionais, com base no eventual excesso de arrecadação.

§4º As diferenças entre a receita e a despesa previstas e as efetivamente realizadas, que resultem no não atendimento dos percentuais mínimos obrigatórios, serão apuradas e corrigidas a cada trimestre do exercício financeiro.

§5º O repasse dos valores referidos neste artigo do caixa da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios ocorrerá imediatamente ao órgão responsável pela educação, observados os seguintes prazos:

I – recursos arrecadados do primeiro ao décimo dia de cada mês, até o vigésimo dia;

II – recursos arrecadados do décimo primeiro ao vigésimo dia de cada mês, até o trigésimo dia;

III – recursos arrecadados do vigésimo primeiro dia ao final de cada mês, até o décimo dia do mês subsequente.

§6º O atraso da liberação sujeitará os recursos a correção monetária e à responsabilização civil e criminal das autoridades competentes.

Art. 70. Considerar-se-ão como manutenção e desenvolvimento do ensino as despesas realizadas com vistas à consecução dos objetivos básicos das instituições educacionais de todos os níveis, compreendendo as que se destinam a:

I – remuneração e aperfeiçoamento do pessoal docente e demais profissionais da educação;

II – aquisição, manutenção, construção e conservação de instalações e equipamentos necessários ao ensino;

III – uso e manutenção de bens e serviços vinculados ao ensino;

IV – levantamentos estatísticos, estudos e pesquisas visando precipuamente ao aprimoramento da qualidade e à expansão do ensino;

V – realização de atividades-meio necessárias ao funcionamento dos sistemas de ensino;

VI – concessão de bolsas de estudo a alunos de escolas públicas e privadas;

VII – amortização e custeio de operações de crédito destinadas a atender ao disposto nos incisos deste artigo;

VIII – aquisição de material didático-escolar e manutenção de programas de transporte escolar.

Art. 71. Não constituirão despesas de manutenção e desenvolvimento do ensino aquelas realizadas com:

I – pesquisa, quando não vinculada às instituições de ensino, ou, quando efetivada fora dos sistemas de ensino, que não vise, precipuamente, ao aprimoramento de sua qualidade ou à sua expansão;

II – subvenção a instituições públicas ou privadas de caráter assistencial, desportivo ou cultural;

III – formação de quadros especiais para administração pública, sejam militares ou civis, inclusive diplomáticos;

IV – programas suplementares de alimentação, assistência médico-odontológica, farmacêutica e psicológica, e outras formas de assistência social;

V – obras de infra-estrutura, ainda que realizadas para beneficiar direta ou indiretamente a rede escolar;

VI – pessoal docente e demais trabalhadores da educação, quando em desvio de função ou em atividade alheia à manutenção e desenvolvimento do ensino.

Art. 72. As receitas e despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino serão apuradas e publicadas nos balanços do Poder Público, assim como nos relatórios a que se refere o §3º do Art. 165 da Constituição Federal.

Art. 73. Os órgãos fiscalizadores examinarão, prioritariamente, na prestação de contas de recursos públicos, o cumprimento do disposto no Art. 212 da Constituição Federal, no Art. 60 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias e na legislação concernente.

Art. 74. A União, em colaboração com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, estabelecerá padrão mínimo de oportunidades educacionais para o ensino fundamental baseado no cálculo do custo mínimo por aluno, capaz de assegurar ensino de qualidade.

Parágrafo Único. O custo mínimo de que trata este artigo será calculado pela União ao final de cada ano, com validade para o ano subsequente, considerando variações regionais no custo dos insumos e as diversas modalidades de ensino.

Art. 75. A ação supletiva e redistributiva da União e dos Estados será exercida de modo a corrigir, progressivamente, as disparidades de acesso e garantir o padrão mínimo de qualidade de ensino.

§1º A ação a que se refere este artigo obedecerá a fórmula de domínio público que inclua a capacidade de atendimento e a medida do esforço fiscal do respectivo Estado, do Distrito Federal ou do Município em favor da manutenção e do desenvolvimento do ensino.

§2º A capacidade de atendimento de cada governo será definida pela razão entre os recursos de uso constitucionalmente obrigatório na manutenção e do desenvolvimento do ensino e o custo anual do aluno, relativo ao padrão mínimo de qualidade.

§3º Com base nos critérios estabelecidos nos §§ 1º e 2º, a União poderá fazer a transferência direta de recursos a cada estabelecimento de ensino, considerando o número de alunos que efetivamente freqüentam a escola.

§4º A ação supletiva e redistributiva não poderá ser exercida em favor do Distrito Federal, dos Estados e dos Municípios se estes oferecem vagas, na área de ensino de sua responsabilidade, conforme o inciso VI do Art. 10 e o inciso V do Art. 11 desta Lei, em número inferior à sua capacidade de atendimento.

Art. 76. A ação supletiva e redistributiva prevista no artigo anterior ficará condicionada ao efetivo cumprimento pelos Estados, Distrito Federal e Municípios do disposto nesta Lei, sem prejuízo de outras prescrições legais.

Art. 77. Os recursos públicos serão destinados às escolas públicas podendo ser dirigidos a escolas comunitárias, confessionais ou filantrópicas que:

I – comprovem finalidade não-lucrativa e não distribuam resultados, dividendos, bonificações, participações ou parcela de seu patrimônio sob nenhuma forma ou pretexto;

II – apliquem seus excedentes financeiros em educação;

III – assegurem a destinação de seu patrimônio a outra escola comunitária, filantrópica ou confessional, ou ao Poder Público, no caso de encerramento de suas atividades;

IV – prestem contas ao Poder Público dos recursos recebidos.

§1º Os recursos de que trata este artigo poderão ser destinados a bolsas de estudo para a educação básica, na forma da lei, para os que demonstrarem insuficiência de recursos, quando houver falta de vagas e cursos regulares da rede pública de domicílio do educando, ficando o Poder Público obrigado a investir prioritariamente na expansão da sua rede local.

§2º As atividades universitárias de pesquisa e extensão poderão receber apoio financeiro do Poder Público, inclusive mediante bolsas de estudo.

TÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 78. O Sistema de Ensino da União, com a colaboração das agências federais de fomento à cultura e de assistência aos índios, desenvolverá programas integrados de ensino e pesquisa, para oferta de educação escolar bilíngüe e intercultural aos povos indígenas, com os seguintes objetivos:

I – proporcionar aos índios, suas comunidades e povos, a recuperação de suas memórias históricas; a reafirmação de suas identidades étnicas, a valorização de suas línguas e ciências;

II – garantir aos índios, suas comunidades e povos, o acesso às informações, conhecimentos técnicos e científicos da sociedade nacional e demais sociedades indígenas e não-indígenas.

Art. 79. A União apoiará técnica e financeiramente os sistemas de ensino no provimento da educação intercultural às comunidades indígenas, desenvolvendo programas integrados de ensino e pesquisa.

§1º Os programas serão planejados com audiência das comunidades indígenas.

§2º Os programas a que se refere este artigo, incluídos nos Planos Nacionais de Educação, terão os seguintes objetivos:

I – fortalecer as práticas sócio-culturais e a língua materna de cada comunidade indígena;

II – manter programas de formação de pessoal especializado, destinado à educação escolar nas comunidades indígenas;

III – desenvolver currículos e programas específicos, neles incluindo os conteúdos culturais correspondentes às respectivas comunidades;

IV – elaborar e publicar sistematicamente material didático específico e diferenciado.

Art. 80. O Poder Público incentivará o desenvolvimento e a veiculação de programas de ensino a distância, em todos os níveis e modalidades de ensino, e de educação continuada.

§1º A educação a distância, organizada com abertura e regime especiais, será oferecida por instituições especificamente credenciadas pela União.

§2º A União regulamentará os requisitos para a realização de exames e registro de diploma relativos a cursos de educação a distância.

§3º As normas para a produção, controle e avaliação de programas de educação a distância e a autorização para sua implementação, caberão aos respectivos sistemas de ensino, podendo haver cooperação e integração entre os diferentes sistemas.

§4º A educação a distância gozará de tratamento diferenciado, que incluirá:

I – custos de transmissão reduzidos em canais comerciais de radiodifusão sonora e de sons e imagens;

II – concessão de canais com finalidades exclusivamente educativas;

III – reserva de tempo mínimo, sem ônus para o Poder Público, pelos concessionários de canais comerciais.

Art. 81. É permitida a organização de cursos ou instituições de ensino experimentais, desde que obedecidas as disposições desta Lei.

Art. 82. Os sistemas de ensino estabelecerão as normas para realização dos estágios dos alunos regularmente matriculados no ensino médio ou superior em sua jurisdição.

Parágrafo Único. O estágio realizado nas condições deste artigo não estabelecem vínculo empregatício, podendo o estagiário receber bolsa de estágio, estar segurado contra acidentes e ter a cobertura previdenciária prevista na legislação específica.

Art. 83. O ensino militar é regulado em lei específica, admitida a equivalência de estudos, de acordo com as normas fixadas pelos sistemas de ensino.

Art. 84. Os discentes da educação superior poderão ser aproveitados em tarefas de ensino e pesquisa pelas respectivas instituições, exercendo funções de monitoria, de acordo com seu rendimento e seu plano de estudos.

Art. 85. Qualquer cidadão habilitado com a titulação própria poderá exigir a abertura de concurso público de provas e títulos para cargos de docente de instituição pública de ensino que estiver sendo ocupado por professor não concursado, por mais de seis anos, ressalvados os direitos assegurados pelos arts. 41 da Constituição Federal e 19 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias.

Art. 86. As instituições de educação superior constituídas como universidades integrar-se-ão, também, na sua condição de instituições de pesquisa, ao Sistema Nacional de Ciência e Tecnologia, nos termos da legislação específica.

TÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 87. É instituída a Década da Educação, a iniciar-se um ano a partir da publicação desta Lei.

§1º A União, no prazo de um ano a partir da publicação desta Lei, encaminhará ao Congresso Nacional, o Plano Nacional de Educação, com diretrizes e metas para os dez anos seguintes, em sintonia com a Declaração Mundial sobre Educação para Todos.

§2º O Poder Público deverá recensear os educandos no ensino fundamental, com especial atenção para os grupos de sete a quatorze e de quinze a dezesseis anos de idade.

§3º Cada Município e, supletivamente, o Estado e a União, deverá:

I – matricular todos os educandos a partir dos sete anos de idade e, facultativamente, a partir dos seis anos, no ensino fundamental;

II – prover cursos presenciais ou a distância aos jovens e adultos insuficientemente escolarizados;

III – realizar programas de capacitação para todos os professores em exercício, utilizando também, para isto, os recursos da educação a distância;

IV – integrar todos os estabelecimentos de ensino fundamental do seu território ao sistema nacional de avaliação do rendimento escolar.

§4º Até o fim da Década da Educação somente serão admitidos professores habilitados em nível superior ou formados por treinamento em serviço.

§5º Serão conjugados todos os esforços objetivando a progressão das redes escolares públicas urbanas de ensino fundamental para o regime de escolas de tempo integral.

§6º A assistência financeira da União aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, bem como a dos Estados aos seus Municípios, ficam condicionadas ao cumprimento do Art. 212 da Constituição Federal e dispositivos legais pertinentes pelos governos beneficiados.

Art. 88. A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios adaptarão sua legislação educacional e de ensino as disposições desta Lei no prazo máximo de um ano, a partir da data de sua publicação.

§1º As instituições educacionais adaptarão seus estatutos e regimentos aos dispositivos desta Lei e às normas dos respectivos sistemas de ensino, nos prazos por estes estabelecidos.

§2º O prazo para que as universidades cumpram o disposto nos incisos II e III do Art. 52 é de oito anos.

Art. 89. As creches e pré-escolas existentes ou que venham a ser criadas deverão, no prazo de três anos, a contar da publicação desta Lei, integrar-se ao respectivo sistema de ensino.

Art. 90. As questões suscitadas na transição entre o regime anterior e o que se institui nesta Lei serão resolvidas pelo Conselho Nacional de Educação ou, mediante delegação deste, pelos órgãos normativos dos sistemas de ensino, preservada a autonomia universitária.

Art. 91. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 92. Revogam-se as disposições das Leis nºs 4.024, de 20 de dezembro de 1961, e 5.540, de 28 de novembro de 1968, nas alteradas pelas Leis nºs 9.131, de 24 de novembro de 1995 e 9.192, de 21 de dezembro de 1995 e, ainda, as Leis nºs 5.692, de 11 de agosto de 1971 e 7.044, de 18 de outubro de 1982, e as demais leis e decretos-lei que as modificaram e quaisquer outras disposições em contrário.

Anexo IV - RDC-Nº-216-ANVISA-Agência-Nacional-de-Vigilância-Sanitária.pdf

RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto nº. 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº. 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3- REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4- BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

RDC N° 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando

RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os **registros** da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

**Anexo V - RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE
2013 - Imprensa Nacional.pdf**

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 18/06/2013 | Edição: 115 | Seção: 1 | Página: 7

Órgão: Ministério da Educação/FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Constituição Federal, de 1988, arts. 6º, 205, 208 e 211. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997. Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.010, de 08 de maio de 2006. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei nº 11.524 de 24 de setembro de 2007. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Decreto nº 7083, de 27 de janeiro de 2010. Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 465, 23 de agosto de 2010. Decreto nº 7.507, de 27 de junho de 2011. Resolução CD/FNDE nº 31, de 1º de julho de 2011. Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Resolução CD/FNDE nº 2, de 18 de janeiro de 2012. Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 7º, §1º, da Lei nº 5.537, de 21 de novembro de 1968, e pelos arts. 4º, § 2º, e 14 do Anexo I do Decreto nº 7.691, de 2 de março de 2012, publicado no D.O.U. de 6 de março de 2012, e pelos arts. 3º, inciso I, alíneas "a" e "b"; 5º, caput; e 6º, inciso VI, do Anexo da Resolução nº 31, de 30 de setembro de 2003, publicada no D.O.U. de 2 de outubro de 2003, neste ato representado conforme deliberado na Reunião Extraordinária do Conselho Deliberativo do FNDE realizada no dia 31 de maio de 2012, e

CONSIDERANDO o disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205, 208, inciso VII, e artigo 211;

CONSIDERANDO que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais - PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que sejam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

CONSIDERANDO que o Artigo 6º da Constituição Federal, após a EC 064/2010, estabelece que "São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição";

CONSIDERANDO a importância das ações educativas que permeiem o currículo escolar, abordando o tema alimentação, nutrição e a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem dentro da perspectiva do desenvolvimento de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional;

CONSIDERANDO a importância da intersetorialidade por meio de políticas, programas, ações governamentais e não governamentais para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, por meio de ações articuladas entre educação, saúde, agricultura, sociedade civil, ação social, entre outros;

CONSIDERANDO o fortalecimento da Agricultura Familiar e sua contribuição para o desenvolvimento social e econômico local;

CONSIDERANDO a necessidade de consolidar normativas dispersas em vários dispositivos legais e de inserir novas orientações ao público, resolve "ad referendum":

Art. 1º Estabelecer as normas para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às entidades federais.

Parágrafo único. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

CAPÍTULO I

DAS DIRETRIZES E DO OBJETIVO DO PROGRAMA

Art. 2º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que permeie o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos; e

VI - o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Art. 3º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Parágrafo único. As ações de educação alimentar e nutricional serão de responsabilidade do ente público educacional.

CAPÍTULO II

DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA

Art. 4º Serão atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira do Ministério da Educação - INEP/MEC.

§1º Para os fins deste artigo, serão considerados como integrantes das redes estadual, municipal e distrital os alunos cadastrados no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e matriculados na:

I - educação básica das entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial e confessionais;

II - educação básica das entidades comunitárias, conveniadas com o poder público.

§2º Os alunos de que trata o inciso I do parágrafo anterior, matriculados na educação básica, serão atendidos pelo PNAE, mediante comprovação da certificação da entidade como beneficente de assistência social da área de educação, conforme dispõe o art. 24 do Decreto nº 7.237, de 20 de julho de 2010.

§3º As entidades de que tratam os incisos I e II serão atendidas pelo PNAE mediante a declaração, no Censo Escolar, de interesse de oferecer a alimentação escolar gratuita.

§4º Serão atendidos duplamente, no âmbito do PNAE, os alunos matriculados no ensino regular público que tiverem matrícula concomitante em instituição de Atendimento Educacional Especializado - AEE, desde que em turno distinto.

CAPÍTULO III

DOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA

Art. 5º Participam do PNAE:

I - o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE: autarquia vinculada ao Ministério da Educação - MEC, responsável pela coordenação do PNAE, pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa, bem como pela transferência dos recursos financeiros;

II - a Entidade Executora - EEx.: Estado, Município, Distrito Federal e escolas federais, como responsável pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas por, no mínimo 800 horas/aula, distribuídas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados;

III - o Conselho de Alimentação Escolar - CAE: órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; e

IV - a Unidade Executora - UEx: entidade privada sem fins lucrativos, representativa da comunidade escolar, responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx. em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou.

a) considera-se, também, como UEx. aquela constituída para execução do Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE, de que trata a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

CAPÍTULO IV

DAS FORMAS DE GESTÃO

Art. 6º Entende-se como delegação de rede a transferência da responsabilidade do Estado aos Municípios pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados nas suas respectivas áreas de jurisdição no âmbito do PNAE. No caso dessa delegação, o Estado autoriza expressamente o repasse direto ao Município, por parte do FNDE, da correspondente parcela de recursos financeiros para a oferta de alimentação nas escolas.

§1º A autorização de que trata o caput será encaminhada pelo Estado ao FNDE, com a devida anuência do Município (Anexo I), no mês de janeiro do mesmo ano em que se der o atendimento.

§2º Em casos excepcionais, é facultado ao FNDE revisar as delegações de rede fora do prazo acima estipulado.

§3º A Secretaria Estadual de Educação que delegar a rede permanece responsável:

I - pelas ações de educação alimentar e nutricional;

II - pela estrutura física das escolas;

III - pelos recursos humanos da unidade de alimentação escolar; e

IV - por assegurar que a oferta da alimentação nas escolas se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, inclusive complementando a aquisição de gêneros alimentícios com recursos financeiros próprios, caso necessário.

§4º É de competência do CAE do município exercer suas atribuições nas escolas de educação básica estadual, localizadas em seu limite territorial, permanecendo o CAE estadual responsável pelo acompanhamento das atividades previstas nos incisos I, II e III do parágrafo anterior.

§5º Para atender aos parâmetros numéricos e às demais ações previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010, o Estado e o Município poderão atuar em regime de colaboração.

Art. 7º A EEx. que atender aos alunos de que trata o art. 4º desta Resolução e que transferir as suas escolas para outra rede de ensino, após a publicação do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento, fica obrigada a repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE para a EEx. que a receber, em valor correspondente ao número de alunos transferidos, mediante convênio, no prazo de até cinco dias úteis após a efetivação do crédito pelo FNDE, tomando-se como base para esse cálculo o Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento.

Parágrafo único. A transferência dos recursos financeiros a que se refere o caput deste artigo não desonera a EEx. transferidora da obrigação de prestar contas, observando-se o disposto nesta Resolução e na Lei nº 11.947/2009.

Art. 8º É facultado aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, no valor per capita fixado no art. 38, inciso II desta Resolução, às UEx. das escolas de educação básica pertencente à sua rede de ensino, observado o disposto nesta Resolução.

§1º No caso da operacionalização do programa na forma prevista no caput, o Estado, Município e Distrito Federal deverão assegurar a estrutura necessária para:

I - a realização do devido processo licitatório e/ou aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural, conforme a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e art. 14 da Lei nº 11.947/2009;

II - a ordenação de despesas, gestão e execução dos contratos administrativos;

III - o controle de estoque e armazenamento dos gêneros alimentícios; e

IV - a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros.

§3º A transferência de recursos realizada na forma deste artigo deverá ocorrer em até dez parcelas por ano, no prazo máximo de até cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§4º Os recursos financeiros repassados na forma deste artigo deverão ser creditados pela EEx. diretamente às UEx. em conta específica, aberta pela EEx. para tal fim, observado, no que couber, o disposto no art. 38.

§5º Compete à EEx. comunicar ao FNDE a adoção do procedimento previsto neste artigo, informando também a razão social e o número do respectivo Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ da UEx.

Art. 9º Os recursos financeiros destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados em entidades filantrópicas, escolas comunitárias e escolas confessionais, na forma prevista no §1º do art. 4º desta Resolução, serão transferidos para o respectivo Estado, Distrito Federal e Município, que deverão atendê-las mediante o fornecimento de gêneros alimentícios e/ou repasse dos correspondentes recursos financeiros.

Parágrafo único. No caso de a EEx. optar em repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE às escolas de que trata este artigo, somente poderá fazê-lo mediante formalização de termo de convênio, na forma estabelecida na Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 507, de 24 de novembro de 2011, no prazo máximo de cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

Art. 10 A operacionalização do Programa na forma prevista nos artigos 8º e 9º não afasta a responsabilidade da EEx. de responder pela regular aplicação dos recursos financeiros e da prestação de contas ao FNDE.

Art. 11 A transferência dos recursos financeiros destinados ao atendimento das escolas federais de educação básica, mantidas pela União, será feita diretamente pelo FNDE. Estas deverão informar os números do CNPJ, da Unidade Gestora e da Gestão.

CAPÍTULO V

DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 12 A coordenação das ações de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e das escolas federais, será realizada por nutricionista habilitado, que deverá assumir a responsabilidade técnica do Programa, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições.

§1º Compete ao nutricionista Responsável Técnico - RT pelo Programa e aos demais nutricionistas lotados no setor de alimentação escolar, entre outras atribuições estabelecidas na Resolução CFN nº 465/2010:

I - realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos estudantes;

II - planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo, a distribuição até o consumo das refeições pelos escolares; e

III - coordenar e realizar, em conjunto com a direção e com a coordenação pedagógica da escola, ações de educação alimentar e nutricional.

§2º A EEx. deverá oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para o profissional e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, previstos na Resolução CFN nº 465/2010.

§3º O nutricionista que atua no Programa deverá ser obrigatoriamente vinculado à EEx. e estar cadastrado no FNDE, na forma estabelecida no Anexo II desta Resolução.

Seção I

Das ações de Educação Alimentar e Nutricional

Art. 13 Para fins do PNAE, será considerada Educação Alimentar e Nutricional - EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

§1º As EEx. poderão considerar ações de EAN, entre outras, aquelas que:

I - promovam a oferta de alimentação adequada e saudável na escola;

II - promovam a formação de pessoas envolvidas direta ou indiretamente com a alimentação escolar;

III - articulem as políticas municipais, estaduais, distritais e federais no campo da alimentação escolar;

IV - dinamizem o currículo das escolas, tendo por eixo temático a alimentação e nutrição;

V - promovam metodologias inovadoras para o trabalho pedagógico;

VI - favoreçam os hábitos alimentares regionais e culturais saudáveis;

VII - estimulem e promovam a utilização de produtos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade;

VIII - estimulem o desenvolvimento de tecnologias sociais, voltadas para o campo da alimentação escolar; e

IX - utilizem o alimento como ferramenta pedagógica nas atividades de EAN.

§2º As ações de educação alimentar e nutricional deverão ser planejadas, executadas, avaliadas e documentadas, considerando a faixa etária, as etapas e as modalidades de ensino.

Seção II

Da Oferta da Alimentação nas Escolas

Art. 14 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

§1º Como disposto na Lei nº 11.947/2009, gêneros alimentícios básicos são aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável.

§2º Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo III desta Resolução, de modo a suprir:

I - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II - no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, por refeição ofertada, para os alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

IV - no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias quando ofertada uma refeição, para os demais alunos matriculados na educação básica, em período parcial;

V - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os alunos matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial; e

VI - no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os alunos participantes do Programa Mais Educação e para os matriculados em escolas de tempo integral.

§3º Cabe ao nutricionista responsável técnico a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitada a cultura alimentar.

§4º A porção ofertada deverá ser diferenciada por faixa etária dos alunos, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas.

§5º Os cardápios deverão atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

§6º Os cardápios deverão atender as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

§7º Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras. Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração.

§8º Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.

§9º Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas, sendo que:

I - as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura; e

II - a composição das bebidas à base de frutas deverá seguir as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

§10 Os cardápios deverão ser apresentados ao CAE para conhecimento.

Art. 15 As instituições de AEE deverão atender às necessidades nutricionais dos alunos, ofertando, no mínimo, uma refeição, conforme suas especificidades.

Art. 16 Para as preparações diárias da alimentação escolar, recomenda-se no máximo:

I - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV - 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;

V - 400 mg (quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

VI - 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições; e

VII - 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

Parágrafo único. A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.

Art. 17 A EEx. aplicará teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

§1º A EEx. será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE.

§2º O teste de aceitabilidade não será aplicado na educação infantil na faixa etária de 0 a 3 anos (creche).

§3º Poderão ser dispensadas do teste de aceitabilidade frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças.

§4º O nutricionista será responsável pela elaboração de relatório, no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado e deverá arquivar essas informações por, no mínimo, cinco anos.

§5º Para aplicação do teste de aceitabilidade deverão ser utilizadas as metodologias Resto Ingestão ou Escala Hedônica, observando os parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos.

§6º O índice de aceitabilidade deve ser de, no mínimo, 90% para Resto Ingestão e de 85% para Escala Hedônica.

CAPÍTULO VI

DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 18 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE serão utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE.

Art. 19 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.

§1º Quando a EEx. optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, §1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

§2º Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.

Art. 21 Será dada, mensalmente, publicidade das informações referentes ao processo de aquisição de gêneros alimentícios em órgão de divulgação oficial ou em quadro de avisos de amplo acesso público.

Parágrafo único. A publicidade deverá ocorrer ainda em jornal diário de grande circulação no estado e também, se houver, em jornal de grande circulação municipal ou região onde serão fornecidos os gêneros alimentícios.

Seção I

Das Proibições e Restrições

Art. 22 É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

Art. 23 É restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (empó ou desidratados para reconstituição).

Parágrafo único. O limite dos recursos financeiros para aquisição dos alimentos de que trata o caput deste artigo ficará restrito a 30% (trinta por cento) dos recursos repassados pelo FNDE.

Seção II

Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas Organizações

Art. 24 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

§1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

§2º A observância do percentual previsto no caput deste artigo poderá ser dispensada pelo FNDE quando presente uma das seguintes circunstâncias, comprovada pela EEx. na prestação de contas:

I- a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;

II- a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos; e

III - as condições higiênico-sanitárias inadequadas, isto é, que estejam em desacordo com o disposto no art. 33 desta Resolução.

§3º O disposto neste artigo deverá ser observado nas aquisições efetuadas pelas UEx. das escolas de educação básica públicas de que trata o art. 6º da Lei nº 11.947/2009.

Art. 25 Para priorização das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem para desempate:

I - os fornecedores locais do município;

II - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas;

III - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

IV - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais; e

V - organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

§1º Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio.

§2º Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de grupos de produtores e empreendedores familiares do território rural, do estado e do país, nesta ordem.

Art. 26 As EEx. deverão publicar os editais de chamada pública para alimentação escolar em jornal de circulação local e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar em seu endereço na internet, caso haja. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional, em rádios locais e na Rede Brasil Rural.

§1º Os editais das chamadas públicas deverão permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias.

§2º Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo RT, que poderá contar com o respaldo do CAE e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER.

Art. 27 Para a habilitação das propostas exigir-se-á:

§1º Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante (Anexo IV);

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

§2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

§3º Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

VI - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

VII - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda; e

VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

§4º Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor dos gêneros constantes no Projeto.

§5º Na ausência ou irregularidade de qualquer desses documentos, fica facultado à EEx. a abertura de prazo para a regularização da documentação, desde que esteja previsto no edital da chamada pública.

Art. 28 Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

Parágrafo único. As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário - MDA.

Art. 29 Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a EEx. deverá considerar todos os insumos exigidos na licitação e/ou chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

§1º O preço de aquisição será o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, territorial, estadual ou nacional, nessa ordem, priorizando a feira do produtor da Agricultura Familiar, quando houver.

§2º A EEx. que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescentar os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.

§3º O preço de aquisição deverá ser publicado na chamada pública.

§4º O projeto de venda a ser contratado deverá ser escolhido conforme os critérios estabelecidos pelos arts. 24 e 25.

§5º Os projetos de venda deverão ser analisados em sessão pública registrada em ata.

Art. 30 Nos Estados, Distrito Federal, Municípios e escolas federais onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano, a EEx. poderá optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica, desde que previsto na chamada pública.

Art. 31 Os contratos devem estabelecer com clareza e precisão as condições para sua execução expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam.

Art. 32 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/ano e será controlado pelo FNDE e MDA, conforme Acordo de Cooperação firmado entre estes.

Seção III

Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar

Art. 33 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária -

ANVISA do Ministério da Saúde - MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

§1º Os produtos adquiridos para o alunado do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso (Anexo V), observando-se a legislação pertinente.

§2º O Termo de Compromisso, de que trata o parágrafo anterior, será renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, devendo ser encaminhado o original ao FNDE, com cópia para o CAE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente pelas EEx., em âmbito local.

§3º Os relatórios de inspeção sanitária dos alimentos utilizados no PNAE deverão permanecer à disposição do FNDE por um prazo de cinco anos.

§4º Cabe às EEx. ou às UEx. adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo/manuseio de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.

§5º A EEx. ou a UEx. poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

CAPÍTULO VII

DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 34 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios instituirão, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, o CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, composto da seguinte forma:

I - um representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;

II - dois representantes das entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelos respectivos órgãos de representação, a serem escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

III - dois representantes de pais de alunos matriculados na rede de ensino a qual pertença a EEx., indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata; e

IV - dois representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica para tal fim, registrada em ata.

§1º Os discentes só poderão ser indicados e eleitos quando forem maiores de 18 anos ou emancipados.

§2º Preferencialmente, um dos representantes a que se refere o inciso II deste artigo deve pertencer à categoria de docentes.

§3º Na EEx. com mais de cem escolas da educação básica, a composição do CAE poderá ser de até três vezes o número de membros, obedecida a proporcionalidade definida nos incisos I a IV deste artigo.

§4º Cada membro titular do CAE terá um suplente do mesmo segmento representado, com exceção dos membros titulares do inciso II deste artigo, os quais poderão ter como suplentes qualquer uma das entidades referidas no inciso.

§5º Os membros terão mandato de quatro anos, podendo ser reeleitos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§6º Em caso de não existência de órgãos de classe, conforme estabelecido no inciso II deste artigo, os docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação deverão realizar reunião, convocada especificamente para esse fim e devidamente registrada em ata.

§7º Fica vedada a indicação do Ordenador de Despesas das Entidades Executoras para compor o Conselho de Alimentação Escolar.

§8º Recomenda-se que o CAE dos Estados e dos Municípios que possuam alunos matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos tenha, em sua

composição, pelo menos um membro representante desses povos ou comunidades tradicionais, dentre os segmentos estabelecidos nos incisos I a IV deste artigo.

§9º A nomeação dos membros do CAE deverá ser feita por Portaria ou Decreto Executivo, de acordo com a Constituição dos Estados e as Leis Orgânicas do Distrito Federal e dos Municípios, observadas as disposições previstas neste artigo, obrigando-se a EEx. a acatar todas as indicações dos segmentos representados.

10 Os dados referentes ao CAE deverão ser informados pela EEx. por meio do cadastro disponível no portal do FNDE (www.fnde.gov.br) e, no prazo máximo de vinte dias úteis, a contar da data do ato de nomeação, deverão ser encaminhados ao FNDE o ofício de indicação do representante do Poder Executivo, as atas relativas aos incisos II, III e IV deste artigo e a Portaria ou o Decreto de nomeação do CAE, bem como a ata de eleição do Presidente e do Vice-Presidente do Conselho.

§11 A presidência e a vice-presidência do CAE somente poderão ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos II, III e IV deste artigo.

§12 O CAE terá um Presidente e um Vice-Presidente, eleitos dentre os membros titulares, por no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares, em sessão plenária especialmente voltada para este fim, com o mandato coincidente com o do Conselho, podendo ser reeleitos uma única vez consecutiva; e

§13 O Presidente e/ou o Vice-Presidente poderá(ão) ser destituído(s), em conformidade com o disposto no Regimento Interno do CAE, sendo imediatamente eleito(s) outro(s) membro(s) para completar o período restante do respectivo mandato do Conselho.

§14 Após a nomeação dos membros do CAE, as substituições dar-se-ão somente nos seguintes casos:

I - mediante renúncia expressa do conselheiro;

II - por deliberação do segmento representado; e

III - pelo descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§15 Nas hipóteses previstas no parágrafo anterior, a cópia do correspondente termo de renúncia ou da ata da sessão plenária do CAE ou ainda da reunião do segmento, em que se deliberou pela substituição do membro, deverá ser encaminhada ao FNDE pela EEx.

§16 Nas situações previstas nos §§ 12 e 13, o segmento representado indicará novo membro para preenchimento do cargo, mantida a exigência de nomeação por portaria ou decreto do chefe do Executivo estadual ou municipal, conforme o caso.

§17 No caso de substituição de conselheiro do CAE, na forma do §14, o período do seu mandato será complementar ao tempo restante daquele que foi substituído.

Art. 35 São atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/ 2009:

I - monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e o cumprimento do disposto nos arts. 2º e 3º desta Resolução;

II - analisar o Relatório de Acompanhamento da Gestão do PNAE, emitido pela EEx, contido no Sistema de Gestão de Conselhos- SIGECON Online, antes da elaboração e do envio do parecer conclusivo;

III - analisar a prestação de contas do gestor, conforme os arts. 45 e 46, e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa no SIGECON Online;

IV - comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;

V - fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;

VI - realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares;

VII - elaborar o Regimento Interno, observando o disposto nesta Resolução; e

VIII - elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições e encaminhá-lo à EEx. antes do início do ano letivo.

§1º O Presidente é o responsável pela assinatura do Parecer Conclusivo do CAE. No seu impedimento legal, o Vice-Presidente o fará.

§2º O CAE poderá desenvolver suas atribuições em regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional estaduais e municipais e demais conselhos afins, e deverão observar as diretrizes estabelecidas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA.

Art. 36 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem:

I - garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;

b) disponibilidade de equipamento de informática;

c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, inclusive para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE; e

d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes às suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva.

II - fornecer ao CAE, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação e/ou chamada pública, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência;

III - realizar, em parceria com o FNDE, a formação dos conselheiros sobre a execução do PNAE e temas que possuam interfaces com este Programa; e

IV - divulgar as atividades do CAE por meio de comunicação oficial da EEx.

§1º O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante e não será remunerado.

§2º Quando do exercício das atividades do CAE, previstos no art. 19 da Lei nº 11.947/2009 e art. 35 desta Resolução, recomenda-se a liberação dos servidores públicos para exercer as suas atividades no Conselho, de acordo com o Plano de Ação elaborado pelo CAE, sem prejuízo das suas funções profissionais.

Art. 37 O Regimento Interno a ser instituído pelo CAE deverá observar o disposto nos arts. 34, 35 e 36 desta Resolução.

Parágrafo único. A aprovação ou as modificações no Regimento Interno do CAE somente poderão ocorrer pelo voto de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares.

CAPÍTULO VIII

DA EXECUÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS DO PROGRAMA

Seção I

Da Transferência, Operacionalização e Movimentação

Art. 38 O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento congênere, nos termos do disposto na Lei nº 11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, processando-se da seguinte forma:

I - o montante de recursos financeiros destinados a cada EEx., para atender aos alunos definidos no art. 4º desta Resolução, será o resultado da soma dos valores a serem repassados para cada aluno atendido e será calculado utilizando-se a seguinte fórmula:

$$VT = A \times D \times C$$

Sendo:

VT = Valor a ser transferido;

A = Número de alunos;

D = Número de dias de atendimento;

C = Valor per capita para a aquisição de gêneros para o alunado.

II - o valor per capita para oferta da alimentação escolar a ser repassado será de:

a) R\$ 0,30 (trinta centavos de real) para os alunos matriculados no ensino fundamental, no ensino médio e na Educação de Jovens e Adultos - EJA;

b) R\$ 0,50 (cinquenta centavos de real) para alunos matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

c) R\$ 0,60 (sessenta centavos de real) para os alunos matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

d) R\$ 1,00 (um real) para os alunos matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do INEP/MEC;

e) R\$ 1,00 (um real) para os alunos matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

III - para os alunos do Programa Mais Educação haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 0,90 (noventa centavos de real);

IV - para os alunos que frequentam, no contraturno, o AEE, o valor per capita será de R\$ 0,50 (cinquenta centavos de real);

V - o número de dias de atendimento a ser considerado no cálculo dos valores devidos à EEx. é de duzentos dias letivos/ano;

a) No caso da modalidade de ensino de Educação de Jovens e Adultos Semipresencial, serão repassados 20% dos recursos destinados ao EJA Presencial.

VI - os recursos financeiros apurados na forma do inciso I deste artigo são transferidos pelo FNDE a cada EEx. em até dez parcelas (fevereiro a novembro) por ano, não podendo cada parcela ter cobertura inferior a vinte dias letivos;

VII - os recursos financeiros de que trata o inciso anterior são creditados, mantidos e geridos em conta corrente específica para o Programa, a ser aberta pelo FNDE em agência e banco indicados pela EEx., dentre aqueles previstos no Decreto nº 7.507/2011 quemantêm parceria com o FNDE, conforme relação divulgada em www.fnde.gov.br;

VIII - o FNDE abrirá conta corrente única para movimentação dos recursos do Programa;

IX - nos termos dos Acordos de Cooperação Mútua celebrados entre o FNDE e os bancos parceiros, a EEx. é isenta do pagamento de tarifas bancárias, fornecimento de extratos bancários, cartão magnético ou quaisquer taxas similares referentes à manutenção e movimentação da conta corrente aberta para as ações do PNAE;

X - a identificação de incorreções nos dados cadastrais da conta corrente faculta ao FNDE, independentemente de autorização da EEx., solicitar ao banco o seu encerramento e demais movimentações financeiras dela decorrentes;

XI - anualmente, prioritariamente no mês de janeiro, será permitida a alteração dos domicílios bancários por solicitação da EEx., desde que as justificativas apresentadas sejam aceitas pelo FNDE;

XII - a EEx. deverá publicizar o recebimento dos recursos de que trata este artigo ao CAE, aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e às entidades empresariais, com sede no Município da respectiva liberação, no prazo de dois dias úteis, contado da data do crédito na conta corrente específica do Programa, observado o disposto na Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997 e na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011;

XIII - enquanto não utilizados, os recursos do PNAE deverão ser, obrigatoriamente, aplicados:

a) em caderneta de poupança aberta especificamente para o Programa quando a previsão do seu uso for igual ou superior a um mês;

b) em fundo de aplicação financeira de curto prazo ou em operação de mercado aberto, lastreada em títulos da dívida pública federal, caso seja mais rentável, quando sua utilização estiver prevista para prazo inferior a um mês.

XIV - a aplicação financeira de que trata o inciso anterior deverá estar vinculada à mesma conta corrente na qual os recursos financeiros foram creditados pelo FNDE, inclusive quando se tratar de caderneta de poupança, cuja aplicação poderá se dar mediante avinculação do correspondente número de operação à conta já existente;

XV - na impossibilidade da adoção do procedimento referido no inciso anterior para a aplicação dos recursos em caderneta de poupança, deverá a EEx. providenciar a abertura de conta específica para esse fim na mesma agência depositária dos recursos do PNAE;

XVI - a movimentação de recursos da conta específica do Programa somente será permitida para a compra de gêneros alimentícios ou para a realização de aplicações financeiras e das transferências previstas nos arts. 7º, 8º e 9º desta Resolução;

XVII - a movimentação dos recursos financeiros realizar-se-á exclusivamente por meio eletrônico, mediante crédito em conta corrente de titularidade dos fornecedores ou UEx., nos casos previstos no art. 8º;

XVIII - os rendimentos das aplicações financeiras deverão obrigatoriamente ser computados a crédito da conta específica e aplicados exclusivamente no custeio da aquisição de gêneros alimentícios para o Programa, e estão sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos;

XIX - a aplicação financeira na forma prevista no inciso XIV deste artigo não desobriga a EEx. de efetuar as movimentações financeiras do Programa exclusivamente por intermédio da conta corrente aberta pelo FNDE;

XX - o saldo dos recursos recebidos à conta do PNAE existente em 31 de dezembro de cada ano será reprogramado para o exercício seguinte, e, a critério do FNDE, o aceite poderá ser condicionado à análise de informações referentes à execução do Programa;

a) a reprogramação de que trata este inciso fica limitada em até 30% dos valores repassados no respectivo exercício;

b) na hipótese do saldo de que trata a alínea anterior ultrapassar 30% do total de recursos disponíveis no exercício, os valores excedentes serão deduzidos do repasse do exercício subsequente;

c) considera-se total de recursos disponíveis no exercício, o somatório dos valores repassados no ano, de eventuais saldos reprogramados de exercícios anteriores e de rendimentos de aplicações no mercado financeiro;

d) excepcionalmente, nos casos em que forem repassadas parcelas de forma cumulativa nos últimos três meses, a reprogramação poderá exceder o limite previsto na alínea "a", ficando a análise e o aceite condicionados à discricionariedade do FNDE.

XXI - o percentual referente ao art. 14 da Lei nº 11.947/2009, não executado no exercício e não justificado, poderá ser descontado no exercício subsequente, em quantas parcelas forem necessárias;

XXII - não havendo renovação da delegação de rede de que trata o art. 6º, o saldo deverá ser reprogramado para utilização pela EEx. responsável pelo atendimento da rede no ano da delegação;

XXIII - as transferências de recursos efetuadas na forma deste artigo deverão ser incluídas nos respectivos orçamentos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e não poderão ser consideradas no cálculo dos 25% (vinte e cinco por cento) de impostos e transferências devidos à Manutenção e ao Desenvolvimento do Ensino - MDE, por força do disposto no art. 212 da Constituição Federal;

XXIV - a assistência financeira de que trata esta Resolução fica limitada ao montante da dotação consignada na Lei Orçamentária Anual - LOA para essa finalidade;

XXV - o FNDE divulgará a transferência dos recursos financeiros destinados ao PNAE no portal www.fnde.gov.br;

XXVI - é de responsabilidade da EEx. o acompanhamento das transferências financeiras efetuadas pelo FNDE no âmbito do PNAE, de forma a garantir a aplicação tempestiva dos recursos creditados; e

XXVII - é vedado à EEx. transferir os recursos financeiros de que trata este inciso para conta diversa daquela aberta pelo FNDE, exceto nos casos em que:

a) o FNDE abrir nova conta;

b) a EEx. transferir os recursos diretamente às UEx., às escolas filantrópicas, inclusive comunitárias e confessionais, conforme art. 9º desta Resolução; e

c) o pagamento direto ao fornecedor ocorrer por transferência eletrônica identificada.

Seção II

Da Reversão e Devolução de Valores ao FNDE

Art. 39 Ao FNDE é facultado descontar, estornar ou bloquear, conforme o caso, valores creditados na conta corrente da EEx., mediante solicitação direta ao agente financeiro depositário dos recursos, nas seguintes situações:

I - ocorrência de depósitos indevidos;

II - determinação do Poder Judiciário ou requisição do Ministério Público;

III - constatação de irregularidades na execução do Programa; e

IV - constatação de incorreções nos dados cadastrais das contas correntes.

Parágrafo único. Inexistindo saldo suficiente na conta corrente para efetivar o estorno e não havendo a previsão de repasses a serem efetuados, a EEx. ficará obrigada a restituir os recursos ao FNDE no prazo de cinco dias úteis a contar do recebimento da notificação, observado o disposto no artigo seguinte.

Art. 40 As devoluções de recursos financeiros referentes ao PNAE, independente do fato gerador que lhes deram origem, deverão ser efetuadas em agência do Banco do Brasil S/A, mediante utilização da Guia de Recolhimento da União - GRU, disponível em www.fnde.gov.br (no menu "Serviços"), na qual deverão ser indicados a razão social, o CNPJ da EEx. e ainda:

I - se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx., deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo "Unidade Gestora", 15253 no campo "Gestão", 66666-1 no campo "Código de Recolhimento" e o código 212198001 no campo "Número de Referência"; ou

II - se a devolução for decorrente de repasse às EEx. ocorrido em anos anteriores ao da emissão da GRU, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo "Unidade Gestora", 15253 no campo "Gestão", 18858-1 no campo "Código de Recolhimento" e o código 212198001 no campo "Número de Referência".

§1º Nos casos em que a EEx. receber os recursos do PNAE em conta corrente aberta na Caixa Econômica Federal, a devolução de que trata o caput deste artigo deverá ser realizada por meio de Transferência Eletrônica Disponível - TED ou Documento de Ordem de Crédito - DOC para a agência 1607-1, conta corrente 170.500-8, com os seguintes códigos:

I - 1531731525366666-1, no campo "nome do destinatário", se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx.; ou

II - 1531731525318858-1, no campo "nome do destinatário", se a devolução for decorrente de repasse ocorrido em anos anteriores ao da devolução.

§2º Para fins do disposto nos incisos I e II do caput deste artigo, considera-se ano de repasse aquele em que foi emitida a respectiva ordem bancária pelo FNDE, disponível em www.fnde.gov.br.

§3º Os valores referentes às devoluções de que trata este artigo deverão ser informados no Sistema de Gestão de Prestação de Contas - SiGPC Contas Online, por meio dos respectivos códigos de identificação do depósito de devolução.

§4º Eventuais despesas bancárias decorrentes das devoluções de que trata este artigo correrão às expensas da EEx. e não poderão ser lançadas na prestação de contas do Programa.

§5º As devoluções referidas nesta Resolução deverão ser atualizadas monetariamente pelo Índice do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia - Selic, até a data em que for realizado o recolhimento, e a quitação ou a suspensão da inadimplência se dará com a suficiência do valor recolhido, em conformidade com o Sistema Débito do Tribunal de Contas da União, disponível em <http://contas.tcu.gov.br/debito/Web/Debito/CalculoDeDebito.faces>.

Seção III

Da Suspensão e do Restabelecimento dos Repasses do Programa

Art. 41 É facultado ao FNDE suspender o repasse dos recursos do PNAE quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios:

I - não constituírem o respectivo CAE ou deixarem de sanar suas pendências, no prazo estipulado pelo FNDE a contar da data de notificação, visando ao seu pleno funcionamento;

II - não apresentarem a prestação de contas dos recursos anteriormente recebidos nas formas e prazos estabelecidos nos arts. 44 e 45;

III - não apresentarem as justificativas a que se referem o art. 47 ou estas não forem aceitas pelo FNDE;

IV - não executarem o Programa de acordo com as legislações pertinentes; e/ou

V - não obtiverem a aprovação da prestação de contas pelo FNDE.

Parágrafo único. Ocorrendo a suspensão prevista neste artigo, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios deverão garantir a oferta da alimentação escolar, de acordo com o estabelecido no inciso I do art. 17 da Lei nº 11.947/2009.

Art. 42 O restabelecimento do repasse dos recursos do PNAE à EEx. ocorrerá quando:

I - a prestação de contas dos recursos recebidos for apresentada nas formas previstas no art. 45 desta Resolução;

II - sanadas as irregularidades motivadoras da rejeição das contas ou que implicaram medida de exceção para recuperação de créditos não quitados;

III - regularizadas as situações que motivaram a suspensão dos repasses com base no inciso IV do art. 41 desta Resolução;

IV - aceitas as justificativas de que trata o §2º do art. 47 desta Resolução; e/ou

V - motivado por decisão judicial.

§1º A EEx. fará jus aos pagamentos das parcelas a partir do mês em que a documentação de que tratam os incisos I a V deste artigo for protocolizada ou inserida nos sistemas do FNDE.

§2º Ao restabelecer os repasses do PNAE, na forma prevista neste artigo, o FNDE, após análise de cada caso específico, poderá repassar os recursos financeiros do período referente à suspensão de que trata o art. 41 desta Resolução.

§3º Para subsidiar a análise de que trata o parágrafo anterior, a EEx. deverá enviar ao FNDE parecer do CAE assinado pela maioria absoluta dos membros titulares, atestando o fornecimento da alimentação escolar durante o período da suspensão dos recursos, bem como a ata da reunião extraordinária realizada para discussão do assunto.

§4º A suspensão do repasse poderá ser revista pelo FNDE a qualquer tempo, inclusive no que diz respeito à retroação das parcelas não repassadas, na forma prevista no inciso I do art. 41, motivada pelo não cumprimento do §9º do art. 34, desde que a EEx. encaminhe ao FNDE a documentação comprobatória da indicação e nomeação dos membros do CAE, bem como a ata de eleição do Presidente e do Vice-Presidente.

§5º A retroação das parcelas de que trata o parágrafo anterior ficará restrita ao mês em que ocorrer a efetiva constituição do CAE.

§6º Quando o restabelecimento do repasse a que se refere este artigo ocorrer após o envio de Tomada de Contas Especial ao Tribunal de Contas da União - TCU, o FNDE, por meio de Diretoria Financeira, deverá providenciar o encaminhamento da documentação recebida ao TCU, acompanhada de manifestação acerca da sua suficiência e pertinência para sanar a omissão ou a irregularidade praticada e da informação de que foi efetuado o restabelecimento do repasse à EEx.

Art. 43 Ocorrendo a suspensão prevista no art. 41, fica o FNDE autorizado a realizar, em conta específica, o repasse dos recursos equivalentes, pelo prazo de 180 dias, diretamente às UEx., conforme previsto no art. 38 desta Resolução, correspondentes às escolas atingidas, para fornecimento da alimentação escolar, dispensando-se o procedimento licitatório para aquisição emergencial dos gêneros alimentícios, mantidas as demais regras estabelecidas para execução do PNAE, inclusive quanto à prestação de contas.

Parágrafo único. Decorridos os 180 dias de que trata este artigo, a EEx. que não regularizar as pendências relativas ao PNAE perante o FNDE terá os recursos suspensos.

CAPÍTULO IX

DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA

Art. 44 A prestação de contas a ser realizada pela EEx., conforme Resolução nº 2, de 18 de janeiro de 2012 e suas alterações, consiste na comprovação do atingimento do objeto e do objetivo do Programa, quanto aos recursos financeiros repassados de cada exercício e ao cumprimento dos aspectos técnicos.

§1º Entende-se como objeto, para fins desta Resolução, a aquisição de gêneros alimentícios.

§2º Os recursos financeiros tratados no caput deste artigo incluem os da delegação de rede, os saldos reprogramados de exercícios anteriores e os rendimentos de aplicação financeira auferidos.

Art. 45 O prazo para a EEx. prestar contas no Sistema de Gestão de Prestação de Contas - SiGPC Contas Online será até 15 de fevereiro do exercício subsequente ao do repasse, cabendo ao CAE emitir o parecer conclusivo sobre a prestação de contas no Sistema de Gestão de Conselhos - SIGECON Online até 31 de março.

§1º Os registros realizados no SiGPC Contas Online estarão disponíveis no SIGECON Online para o acompanhamento do CAE durante o exercício.

§2º A emissão do parecer conclusivo pelo CAE será efetivada após o envio da prestação de contas pela EEx, obedecidos os prazos citados no caput deste artigo.

§3º A análise financeira da prestação de contas pelo FNDE é de competência da Diretoria Financeira e a responsabilidade pela análise técnica caberá à Diretoria de Ações Educacionais.

§4º O FNDE, ao analisar o parecer conclusivo do CAE, adotará os procedimentos previstos no art. 5º da Resolução nº 2/2012.

§5º Na hipótese de divergência com os dados informados no parecer conclusivo do CAE ou identificada a ausência de documentos exigidos, o FNDE notificará a EEx. para, no prazo de 45 dias, providenciar a regularização da prestação de contas ou o recolhimento dos recursos devidamente atualizados.

§6º O CAE será comunicado pelo FNDE no caso de recolhimento dos recursos.

§7º Sanadas as ocorrências a que se refere o §5º deste artigo, o FNDE aprovará a prestação de contas da EEx.

§8º Esgotado o prazo estabelecido no §5º deste artigo sem que a EEx. regularize suas pendências, o FNDE não aprovará a prestação de contas.

§9º Quando a prestação de contas não for enviada ao FNDE, este notificará a EEx. e estabelecerá o prazo de 45 dias para o seu envio ou o recolhimento dos recursos devidamente atualizados, sem prejuízo da suspensão dos repasses de que trata o art. 41.

§10 Caso a prestação de contas não seja registrada e enviada no prazo estabelecido no parágrafo anterior ou não venha a ser aprovada, total ou parcialmente, o FNDE adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71, de 28 de

novembro de 2012.

§11 A EEx. deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de vinte anos, a partir da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU:

I - os documentos referentes à prestação de contas;

II - os termos de recebimento da agricultura familiar e as guias de remessa de alimentos emitidos em nome da contratante e identificadas com o nome do Programa/FNDE; e

III - os comprovantes de pagamentos efetuados com os recursos financeiros transferidos à conta do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas escolas.

§12 Os documentos de que tratam os incisos I a III do parágrafo anterior deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

§13 Os dados relativos às notas fiscais de aquisição de gêneros alimentícios deverão ser registrados no SiGPC Contas Online durante o mesmo exercício da execução dos recursos pela EEx. para acompanhamento do FNDE e do CAE.

§14 Os registros mencionados no parágrafo anterior sobre a execução parcial do Programa devem ser lançados no SiGPC Contas Online pelo menos uma vez, até 31 de agosto do mesmo exercício, relativos ao primeiro semestre, e a qualquer tempo, durante os meses seguintes, referentes ao segundo semestre.

§15 Os lançamentos parciais de aquisição devem incluir as especificações dos gêneros alimentícios, conforme classificação informada no portal do FNDE, em www.fnde.gov.br, suas quantidades e os valores.

Art. 46 O gestor, responsável pela prestação de contas, será responsabilizado civil, penal e administrativamente, caso insira ou facilite a inserção de dados falsos, altere ou exclua indevidamente dados no SiGPC Contas Online com o fim de obter vantagem para si ou para outrem ou para causar dano.

Art. 47 A EEx. que, por motivo de força maior ou caso fortuito, não apresentar ou não tiver aprovada a prestação de contas, deverá apresentar as devidas justificativas ao FNDE.

§1º Considera-se caso fortuito ou de força maior, dentre outros, a falta ou a não aprovação, no todo ou em parte, da prestação de contas, por dolo ou culpa de gestores anteriores.

§2º As justificativas a que se refere o caput deste artigo deverão ser, obrigatoriamente, apresentadas pelo gestor que estiver no exercício do cargo em que for levantada a omissão ou a irregularidade pelo FNDE, acompanhadas, necessariamente, de cópia de Representação protocolizada no respectivo órgão do Ministério Público, para adoção das providências cíveis e criminais de sua competência.

§3º É de responsabilidade do gestor sucessor a instrução obrigatória da Representação, nos moldes legais exigidos, a ser protocolizada no Ministério Público com, no mínimo, os seguintes documentos:

I - qualquer documento disponível referente à transferência dos recursos;

II - relatório das ações empreendidas com os recursos transferidos;

III - qualificação do ex-gestor, inclusive com o endereço atualizado, se houver;

IV - documento que comprove a situação atualizada da EEx. perante o FNDE, por meio do portal do FNDE; e

V - extratos bancários da conta corrente específica, inclusive os de aplicação no mercado financeiro, se houver.

§4º A representação de que trata o §2º deste artigo dispensa o gestor atual da EEx. de apresentar ao FNDE as certidões relativas ao prosseguimento da medida adotada.

§5º Na hipótese de não serem apresentadas ou aceitas as justificativas de que trata este artigo, o FNDE adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/2012, em desfavor do gestor em exercício, na qualidade de corresponsável pelo dano causado ao erário, quando se tratar de omissão da prestação de contas cujo prazo para apresentação ao FNDE tiver expirado em sua gestão.

CAPÍTULO X

DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

Art. 48 A fiscalização da gestão e da aplicação dos recursos financeiros provenientes do PNAE compete ao FNDE, ao órgão de controle interno do Poder Executivo Federal, ao TCU e ao CAE, em conjunto com os demais entes responsáveis pelos sistemas de ensino, mediante a realização de auditorias e/ou análise dos processos que originarem as prestações de contas.

§1º O FNDE realizará nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, a cada exercício financeiro, auditoria da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE, por sistema de amostragem, podendo, para tanto, requisitar o encaminhamento de documentos e demais elementos que julgar necessários, bem como realizar fiscalização ou delegar esta competência a outro órgão ou entidade.

§2º Os órgãos e entidades referidos no caput deste artigo poderão celebrar convênios, acordos ou outros instrumentos congêneres, em regime de mútua cooperação, para auxiliar e aperfeiçoar o controle da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE.

CAPÍTULO XI

DO MONITORAMENTO E DA AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

Art. 49 O monitoramento consiste em um processo permanente de levantamento de dados, de análise e sistematização de informações e de verificação do andamento da execução do Programa que visa corrigir possíveis distorções, aprimorar a gestão e subsidiar sua avaliação.

Parágrafo único. O processo de monitoramento do Programa dar-se-á por amostragem, nas Entidades Executoras e/ou nas Unidades Executoras.

Art. 50 A avaliação do PNAE dar-se-á mediante análise das informações coletadas por meio do monitoramento, das assessorias técnicas, das pesquisas e dos pareceres técnicos, de modo a verificarse foram atingidos o objeto, o objetivo e as metas do Programa.

Parágrafo único. O FNDE poderá celebrar convênios ou acordos, em regime de cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do Programa, conforme disposto no parágrafo único, do art. 9º, da Lei nº 11.947/2009.

CAPÍTULO XII

DA DENÚNCIA

Art. 51 Qualquer pessoa física, associação ou sindicato, assim como demais pessoas jurídicas que representem a sociedade no controle da gestão pública, é parte legítima para denunciar irregularidades ou ilegalidades na execução do PNAE perante o FNDE.

§1º A denúncia deverá conter:

I - a descrição do fato com o maior número de informações possíveis para que seja apurada a provável irregularidade ou ilegalidade; e

II - a identificação do órgão da Administração Pública e do responsável pela prática da irregularidade ou ilegalidade, bem como o local e a data provável do ocorrido.

§2º Ficará assegurado o sigilo quanto aos dados do denunciante.

Art. 52 As denúncias destinadas ao FNDE deverão ser encaminhadas à sua Ouvidoria, no seguinte endereço: Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE, Brasília, DF, CEP 70070-929, ou para o endereço eletrônico ouvidoria@fnde.gov.br.

Art. 53 Acolhida a denúncia formalmente identificada na execução do PNAE, o FNDE adotará as providências que julgar cabíveis.

CAPÍTULO XIII

DO PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO

Art. 54 O PNAE atenderá aos alunos inscritos no Programa Mais Educação em consonância com os critérios estabelecidos pela Secretaria de Educação Básica - SEB/MEC, consoante o §4º do art. 5º da Lei nº 11.947/2009.

Art. 55 As EEx. que possuam escolas que participem do Programa Mais Educação, conforme previsto no Decreto nº 7.083, de 27 de janeiro de 2010, deverão cumprir os seguintes critérios para que possam ser atendidas com recursos financeiros do PNAE previstos nesta Resolução:

I - ter nutricionista que assuma a responsabilidade técnica do Programa;

II - possuir cozinhas e refeitórios adequados para o fornecimento de, no mínimo, três refeições diárias; e

III - inserir em seu plano pedagógico o tema Segurança Alimentar e Nutricional, especialmente quanto à Alimentação Saudável Adequada, correlacionada com a alimentação escolar.

Art. 56 O cardápio da alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, será elaborado por nutricionista habilitado, de modo a suprir, no mínimo, 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos beneficiados, durante sua permanência mínima de 7h (sete horas) em sala de aula.

Art. 57 O atendimento aos beneficiários deste Programa será realizado por meio da transferência de recursos financeiros pelo FNDE, à conta do PNAE, para a oferta de, no mínimo, três refeições diárias aos alunos beneficiados na forma estabelecida no art. 54 desta Resolução.

Parágrafo único. A liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à EEx., terá como base o início da execução do Programa Mais Educação, conforme as informações do Censo Escolar/INEP do ano anterior ao do atendimento e as repassadas pela SEB/MEC.

Art. 58 Aplica-se ao Programa Mais Educação todos os dispositivos desta Resolução, no que couber.

CAPÍTULO XIV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 59 As legislações provenientes das EEx. sobre o PNAE devem estar em consonância com o disposto nas legislações previstas nas normas de execução sobre o Programa.

Art. 60 A equipe técnica do PNAE desenvolverá material e apoiará a promoção de cursos de capacitação e /ou formação visando a melhor operacionalização do Programa e atuação do CAE.

Parágrafo único. Cabe às EEx., em parceria com o FNDE, realizar a capacitação dos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, conforme o disposto no inciso IV do art. 17 da Lei nº 11.947/09.

Art. 61 A forma de transferência, movimentação e prestação de contas dos recursos financeiros devidos à rede federal de educação básica, processar-se-á de acordo com o disposto na Resolução CD/FNDE nº 31, de 1º de julho de 2011.

Art. 62 As despesas realizadas com recursos do PNAE deverão ser comprovadas mediante documentos fiscais originais ou equivalentes, na forma da legislação à qual a EEx. estiver vinculada.

Parágrafo único. Os documentos de que trata este artigo deverão ser emitidos em nome da EEx. e identificados com o nome do FNDE e do Programa.

Art. 63 Excepcionalmente, a critério do FNDE, poderão ser aceitos documentos enviados via fac-símile ou meio eletrônico, condicionados à apresentação dos originais ou cópia autenticada em prazo não superior a quinze dias da data da transmissão, sob pena de serem considerados como não praticados os atos fundamentados nas peças não substituídas.

Art. 64 Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Resolução, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for expressamente disposto em contrário.

Parágrafo único. Os prazos a que se refere este artigo só iniciam e vencem em dia de expediente no FNDE.

Art. 65 A solicitação de prorrogação de prazo somente será analisada se apresentada tempestivamente ao FNDE, podendo ser concedido novo prazo, por igual período da notificação original, caso seja verificada a pertinência da fundamentação.

Art. 66 O FNDE poderá firmar Acordos de Cooperação Técnica Internacional objetivando as transferências de tecnologias sociais sobre a Alimentação Escolar, de modo a promover a interação com países, organismos e instituições internacionais.

Art. 67 O FNDE poderá fomentar Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar, centros ou núcleos de referência em alimentação escolar, ou parcerias por meio de projetos, com órgãos ou entidades públicas, entidades sem fins lucrativos, entidades privadas, instituições e entidades de ensino e pesquisa e associações técnico-científicas, para que possam prestar apoio ao PNAE, no âmbito nacional e/ou internacional.

Art. 68 Deve o gestor zelar pelo cumprimento desta norma.

Art. 69 As aquisições realizadas no âmbito do PNAE visam contribuir para o desenvolvimento local e sustentável, conforme a Lei nº 11.947/2009.

Art. 70 Os casos omissos ou excepcionais serão analisados pelo FNDE.

Art. 71 Os Anexos e os Formulários de que trata esta Resolução estão disponíveis no site www.fnde.gov.br.

Art. 72 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, e outras disposições em contrário.

**JOSÉ HENRIQUE
PAIM FERNANDES**

JOSÉ HENRIQUE PAIM FERNANDES

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

Anexo VI - RESOLUO N 06 DE 08 DE MAIO DE 2020.pdf

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO DELIBERATIVO**

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Constituição Federal de 1988, arts. 6º, 205, 208 e 211 e inciso VI do art. 30.
Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997.
Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.
Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.
Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.
Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.
Lei nº 11.524 de 24 de setembro de 2007.
Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.
Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014.
Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007.
Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.
Decreto nº 7.083, de 27 de janeiro de 2010.
Decreto nº 7.507, de 27 de junho de 2011.
Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.
Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012.
Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.
Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.
Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.010, de 08 de maio de 2006.
Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424, de 30 de dezembro de 2016.
Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.055, de 25 de abril de 2017.
Resolução CD/FNDE nº 31, de 1º de julho de 2011.
Resolução CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012.
Resolução CD/FNDE nº 43, de 04 de setembro de 2012.
Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013.
Resolução CD/FNDE nº 22, de 13 de outubro de 2014.
Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 465, 23 de agosto de 2010.
Instrução Normativa Tribunal de Contas da União nº 71, de 28 de novembro de 2012.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE, SUBSTITUTO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 14 do Anexo I do Decreto nº 9.007, de 20 de março de 2017, os arts. 3º, 5º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, dos incisos I e II do art. 16 da Lei nº 11.947/2009, e

CONSIDERANDO as necessidades de constante aperfeiçoamento das ações de gestão do Programa e de consolidação de normativos dispersos em diferentes atos oficiais, com vistas a atender ao disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205, 208 e artigo 211;

CONSIDERANDO que a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da Saúde – MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia

Alimentar para crianças menores de dois anos, do MS, que orienta sobre a alimentação nos dois primeiros anos de vida, visando à promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança;

CONSIDERANDO o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), instrumento para classificação de alimentos e bebidas, publicado em 2016, que permite identificar aqueles que contenham uma quantidade excessiva de açúcares livres, sal, gorduras totais, gorduras saturadas e ácidos graxos trans e auxilia a regulamentação de políticas públicas relacionadas com a prevenção e o controle da obesidade e sobrepeso, inclusive programas de alimentação escolar, visando criar ambientes favoráveis à alimentação adequada e saudável;

CONSIDERANDO o papel a ser desempenhado por ações educativas que perpassem pelo currículo escolar abordando o tema alimentação e nutrição no processo de ensino e aprendizagem, na perspectiva da promoção de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional, em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na Lei de Diretrizes e Bases da Educação, pela Lei nº 13.666/ 2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012), RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer as normas para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às escolas federais.

CAPÍTULO I

DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 2º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III – a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV – a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V – o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de

remanescentes de quilombos;

VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

CAPÍTULO II DA GESTÃO DO PROGRAMA

Seção I Dos Usuários do Programa

Art. 6º São atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, do Ministério da Educação – MEC.

§ 1º Para os fins deste artigo, são considerados como integrantes das redes municipal, estadual e distrital os alunos cadastrados no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e matriculados na:

I – educação básica das entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial e confessionais;

II – educação básica das entidades comunitárias, conveniadas com o poder público.

§ 2º As entidades de que tratam os incisos I e II do § 1º são atendidas pelo PNAE mediante a declaração, no Censo Escolar, do interesse de oferecer a alimentação escolar gratuita.

§ 3º As entidades referidas nos incisos I e II do § 1º que não tiverem interesse em ser atendidas pelo Programa devem solicitar ao FNDE, por meio de ofício, a desvinculação do PNAE.

§ 4º São atendidos duplamente, no âmbito do PNAE, os alunos matriculados no ensino regular público que tiverem matrícula concomitante em instituição de Atendimento Educacional Especializado – AEE, desde que em turno distinto.

§ 5º O PNAE atende aos alunos inscritos no Programa Novo Mais Educação em consonância com os critérios estabelecidos pela Secretaria de Educação Básica – SEB/MEC, consoante o § 4º do art. 5º da Lei nº 11.947/2009.

Seção II Dos Participantes do Programa

Art. 7º Participam do PNAE:

I – o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE: autarquia vinculada ao MEC, responsável pela coordenação do PNAE, pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa, bem como pela transferência dos recursos financeiros;

II – a Entidade Executora – EEx: Secretarias de Estado da Educação – Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do

Programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados;

III – o Conselho de Alimentação Escolar – CAE: órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

IV – a Unidade Executora – UEx: entidade privada sem fins lucrativos, representativa da comunidade escolar, responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou, nos casos de gestão descentralizada ou escolarizada.

a) considera-se, também, como UEx, aquela constituída para execução do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE, de que trata a Lei nº 11.947/2009.

Seção III

Das Formas de Gestão

Art. 8º A EEx tem autonomia para definir a sua forma de gestão do PNAE, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, a saber:

I – gestão centralizada: a EEx adquire os gêneros alimentícios, que são fornecidos às unidades escolares para o preparo e distribuição da alimentação escolar. A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores pode ser realizada diretamente às unidades escolares e podem haver depósitos centrais de intermediação do abastecimento;

Parágrafo único. No caso de a operacionalização dos recursos financeiros do Programa ser realizada por meio da Conta Cartão PNAE, a EEx poderá realizar o processo licitatório e a chamada pública, sendo, então, de responsabilidade da escola a celebração dos contratos de aquisição dos gêneros alimentícios e o pagamento por meio do cartão magnético disponibilizado pela EEx à escola.

II – gestão descentralizada ou escolarizada: a EEx repassa recursos financeiros para UEx das unidades escolares, que adquirem diretamente os gêneros alimentícios para o preparo e distribuição da alimentação escolar;

III – gestão semidescentralizada ou parcialmente escolarizada: a EEx combina as formas de gestão centralizada e descentralizada/escolarizada.

Art. 9º Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para:

I – a realização do devido processo licitatório e/ou aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural, conforme disposto na Seção II do Capítulo VII e no Capítulo V, respectivamente;

II – a ordenação de despesas, gestão e execução dos contratos administrativos;

III – o controle de estoque e armazenamento dos gêneros alimentícios;

IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros.

Art. 10 Os recursos financeiros destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados em entidades filantrópicas, escolas comunitárias e escolas confessionais, na forma prevista no § 1º do art. 6º desta Resolução, são transferidos para o respectivo Município, Estado e Distrito Federal, que deve

atendê-las mediante o fornecimento de gêneros alimentícios e/ou repasse dos correspondentes recursos financeiros.

§ 1º No caso de a EEx optar em repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE às escolas de que trata este artigo, somente poderá fazê-lo mediante formalização de termo de convênio, na forma estabelecida na Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424/2016.

§ 2º O repasse financeiro de que trata o parágrafo anterior deve ser realizado no prazo máximo de cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§ 3º As escolas de que trata o caput serão vinculadas automaticamente pelo FNDE às redes municipal e distrital de ensino.

§ 4º Nos casos em que o atendimento de que trata o caput for realizado pela Seduc, esta deverá informar ao FNDE, com a devida anuência da escola, até o dia 31 de março do ano em que se der o atendimento, conforme Anexos I (declaração da SEDUC) e II desta Resolução (Termo de Anuência da Escola).

Art. 11 A operacionalização do Programa na forma prevista nos arts. 9º e 10 não afasta a responsabilidade da EEx de acompanhar a execução da alimentação escolar nos termos desta Resolução e demais legislações pertinentes, e de responder pela regular aplicação dos recursos financeiros e da prestação de contas ao FNDE.

Art. 12 Entende-se como delegação de rede a transferência da responsabilidade da Seduc à Prefeitura Municipal pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados nas suas respectivas áreas de jurisdição no âmbito do PNAE. No caso dessa delegação, a Seduc autoriza expressamente o repasse direto à Prefeitura Municipal, por parte do FNDE, da correspondente parcela de recursos financeiros para a oferta de alimentação nas escolas.

§ 1º A autorização de que trata o caput deve ser encaminhada pela Seduc ao FNDE, com a devida anuência da Prefeitura Municipal (Anexo III), no mês de janeiro do mesmo ano em que se der o atendimento.

§ 2º Em casos excepcionais, é facultado ao FNDE revisar as delegações de rede fora do prazo acima estipulado.

§ 3º A Seduc que delegar a rede permanece responsável:

I – pelas ações de educação alimentar e nutricional;

II – pela estrutura física das escolas;

III – pelos recursos humanos da unidade de alimentação escolar;

IV – por assegurar que a oferta da alimentação nas escolas se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, inclusive complementando a aquisição de gêneros alimentícios com recursos financeiros próprios.

§ 4º No caso previsto no caput, é de competência do CAE do município exercer suas atribuições nas escolas de educação básica estadual localizadas em seu limite territorial, permanecendo o CAE estadual responsável pelo acompanhamento das atividades previstas nos incisos I, II e III do parágrafo anterior.

§ 5º No caso de delegação de rede, a Seduc e a Prefeitura Municipal podem atuar em regime de colaboração para atender aos parâmetros numéricos e às demais ações previstas em Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

Art. 13 Com os recursos financeiros transferidos pelo FNDE, a EEx pode firmar contratos com pessoas jurídicas que fornecem ou prestam serviços de alimentação coletiva, exclusivamente para o fornecimento de refeições, respeitado o disposto no art. 47 e caput e §§1º e 2º do art. 51, permanecendo sob a responsabilidade direta da EEx todos os demais dispositivos desta Resolução.

§ 1º A EEx deve assegurar que as empresas contratadas atendam aos requisitos definidos nos arts. 17 a 19 e 23 e em outras orientações correlatas do FNDE, bem como as demais legislações aplicáveis.

§ 2º No caso previsto no caput, deve ser garantido à EEx, ao CAE, ao FNDE e aos órgãos de controle, em edital e em contrato, o acesso às instalações e à documentação necessários à verificação do cumprimento do contrato e das normativas relativas ao Programa.

CAPÍTULO III

DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 14 É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

§ 1º Para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

§ 2º Em termos de transversalidade curricular e de transdisciplinaridade, as ações de EAN podem se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas. Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber.

§ 3º Deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN:

I – sustentabilidade social, ambiental e econômica;

II – abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;

III – valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;

IV – a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;

V – a promoção do autocuidado e da autonomia;

VI – a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;

VII – a diversidade nos cenários de prática;

VIII – intersectorialidade;

IX – planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

§ 4º As ações de educação alimentar e nutricional devem ser planejadas, executadas e documentadas.

CAPÍTULO IV DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Seção I Da Coordenação Técnica Das Ações De Alimentação E Nutrição

Art. 15 A coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, deve ser realizada por nutricionista Responsável Técnico – RT do PNAE vinculado à EEx, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições previstas na normativa do CFN.

§ 1º Os nutricionistas que compõem o quadro técnico do Programa, inclusive os RTs, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, devem estar obrigatoriamente lotados no setor de alimentação escolar, regularizados junto ao respectivo Conselho Regional de Nutricionistas e cadastrados nos sistemas do FNDE.

§ 2º A EEx deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, conforme previsto em Resolução do CFN.

Art. 16 Aplicam-se aos programas de educação em tempo integral e para as escolas de tempo integral todos os dispositivos deste capítulo.

Seção II Dos Cardápios Da Alimentação Escolar

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

§ 2º Estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades/superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em AEE, de modo a atender às necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

§ 3º Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

§ 4º Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar.

§ 5º A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

§ 6º Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

§ 7º Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser apresentados a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários dispostos no Anexo IV.

§ 8º Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx.

§ 9º Os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao CAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa.

§ 10 Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:

I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

§ 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

II – hortaliças, no mínimo, três dias por semana.

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;

II – hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana.

§ 3º As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

Art. 19 Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

§ 1º Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

II – Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;

III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Art. 20 A EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Parágrafo único. A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.

Seção III

Da Aquisição de Alimentos

Art. 21 Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

I – no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

II – no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;

III – no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

Parágrafo único. Em caráter complementar, recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

CAPÍTULO V

DO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

II – Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

Art. 25 Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 8.666/1993 e demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 26 A EEx deverá dar publicidade das informações referentes ao processo de aquisição de gêneros alimentícios em órgão de divulgação oficial, em sítio eletrônico oficial do respectivo ente federativo ou em quadro de avisos de amplo acesso público.

Seção I

Da Licitação para Aquisição de Gêneros Alimentícios do PNAE

Art. 27 A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I, desta resolução, deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Parágrafo único: A EEx que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.

Art. 28 Nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE, as EEx devem realizar pesquisa de preços prévia mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I – painel de Preços do Comprasnet, disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>;

II – pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, desde que contenha a data e a hora de acesso, especialmente:

a) preços da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab, disponíveis em <https://www.conab.gov.br/info-agro/precos?view=default>;

b) preços das Centrais Estaduais de Abastecimento – Ceasas, disponíveis em <http://www.ceasa.gov.br>;

c) outros bancos informativos oficiais de preços regionais;

III – painel de preços praticados no âmbito do PNAE, disponível em <http://www.fn-de.gov.br>;

IV – pesquisa com os fornecedores que atuem no ramo do objeto licitado, preferencialmente sediados no município, mediante solicitação e identificação formal, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de cento e oitenta dias.

§ 1º Serão utilizadas, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo.

§ 2º A utilização do parâmetro previsto no inciso IV exige a combinação de, pelo menos, mais um dos referenciais dos incisos I, II ou III, demonstrada, no processo administrativo, a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência.

§ 3º A aplicação deste artigo não impede a utilização de outros critérios ou metodologias para obtenção do preço de referência, desde que devidamente justificada pela autoridade competente e demonstrada a vantajosidade para a Administração.

§ 4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial quando houver grande variação entre os valores apresentados, excluindo-se os preços manifestamente inexequíveis ou os excessivamente elevados, seguindo critérios fundamentados e registrados no processo administrativo.

§ 5º O servidor responsável pela elaboração da pesquisa de preços deverá ser identificado por nome e CPF em sistema de prestação de contas gerido pelo FNDE.

§ 6º O disposto neste artigo não se aplica às pesquisas de preços para aquisição de alimentos por Chamada Pública.

Seção II

Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações

Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

§ 1º O percentual não executado de acordo com o previsto no caput será avaliado quando da prestação de contas e o valor correspondente deverá ser devolvido, conforme procedimento previsto no art. 55.

§ 2º O cumprimento do percentual previsto no caput deste artigo pode ser dispensado pelo FNDE quando presente uma das seguintes circunstâncias, desde que comprovada pela EEx na prestação de contas:

I – a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;

II – a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos;

III – as condições higiênico-sanitárias inadequadas, isto é, que estejam em desacordo com o disposto no art. 40 desta Resolução.

§ 3º O disposto neste artigo deve ser observado nas aquisições efetuadas pelas UEx das escolas de educação básica públicas de que trata o art. 6º da Lei nº 11.947/2009.

Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

§ 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

§ 2º Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.

Art. 31 O preço de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser determinado pela EEx, com base na realização de pesquisa de preços de mercado (modelo no Anexo V).

§ 1º O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

§ 2º Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, esta deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias)

§ 3º Previamente à abertura das chamadas públicas, poderão ser realizadas audiências públicas abertas à participação de todos os interessados com vistas a coletar subsídios e sanear eventuais dúvidas do processo de aquisição dos gêneros da agricultura familiar

§ 4º Os preços de aquisição definidos pela EEx devem constar na chamada pública, e devem ser os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações pela venda do gênero alimentício.

§ 5º Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescentar aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.

§ 6º O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) deve(m) ser selecionado(s) conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35.

§ 7º A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos.

Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública (modelo no anexo VI) para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.

Art. 33 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Art. 34 Os proponentes podem apresentar projetos de venda como:

I – grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;

II – grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

III – fornecedor individual: detentor de DAP Física.

Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos

cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e § 2º;

Art. 36 Para a habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir:

§ 1º Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

§ 2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no CPF;

II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

§ 3º Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades

Art. 37 A EEx onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano pode optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica, desde que previsto na chamada pública.

Art. 38 Os projetos de venda selecionados devem resultar na celebração de contratos com a EEx (modelo no Anexo VIII), os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública.

Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil Reais), por DAP Familiar/ano/EEx;

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 20.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

§ 1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

§ 2º Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

Seção IV **Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário**

Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 1º Os gestores dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios devem determinar, inclusive perante o FNDE, que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares, para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar.

§ 2º Em atendimento ao disposto no parágrafo anterior, deve ser firmado Termo de Compromisso, renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, em sistema do FNDE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente em âmbito local.

§ 3º Os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

Art. 41 A EEx ou a UEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

§ 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

§ 2º Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

§ 3º Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

CAPÍTULO VI

DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 43 A Seduc e a Prefeitura municipal devem instituir, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, o CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, composto da seguinte forma:

I – um representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;

II – dois representantes dentre as entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelos respectivos órgãos de representação, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

III – dois representantes de pais de alunos matriculados na rede de ensino a qual pertença a EEx, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

IV – dois representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica para tal fim, registrada em ata.

§ 1º Preferencialmente, um dos representantes a que se refere o inciso II deste artigo deve pertencer à categoria de docentes.

§ 2º A composição do CAE, a critério da EEx, pode ser ampliada em duas ou três vezes o número de membros, obedecida a proporcionalidade definida nos incisos I a IV deste artigo.

§ 3º Cada membro titular do CAE deve ter um suplente do mesmo segmento representado, com exceção dos membros titulares do inciso II deste artigo, os quais podem ter como suplentes qualquer uma das entidades referidas no inciso.

§ 4º Os membros têm mandato de quatro anos, podendo ser reeleitos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 5º Em caso de não existência de órgãos de classe, conforme estabelecido no inciso II deste artigo, os docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação devem realizar reunião, convocada especificamente para esse fim e devidamente registrada em ata.

§ 6º Ficam vedadas as indicações do Ordenador de Despesas, do Coordenador da Alimentação Escolar e do Nutricionista RT das EEx para compor o CAE.

§ 7º Recomenda-se que o CAE dos Estados e dos Municípios que possuam alunos matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos tenha, em sua composição, pelo menos um membro representante desses povos ou comunidades tradicionais, dentre os segmentos estabelecidos nos incisos I a IV deste artigo.

§ 8º A nomeação dos membros do CAE deve ser feita por Portaria ou Decreto Executivo, de acordo com a Constituição dos Estados e as Leis Orgânicas do Distrito Federal e dos Municípios, observadas as disposições previstas neste artigo, obrigando-se a EEx a acatar todas as indicações dos segmentos representados.

§ 9º Os dados referentes ao CAE devem ser informados pela EEx por meio do cadastro em Sistema do FNDE e, no prazo máximo de vinte dias úteis, a contar da data do ato de nomeação, devem ser encaminhados ao FNDE as cópias legíveis dos seguintes documentos:

- I – o ofício de indicação do representante do Poder Executivo;
- II – as atas, devidamente assinadas pelos presentes em cada Assembleia, relativas aos incisos II, III e IV deste artigo;
- III – a Portaria ou o Decreto de nomeação dos membros do CAE;
- IV – a ata de eleição do Presidente e do Vice-Presidente do Conselho.

§ 10. A presidência e a vice-presidência do CAE somente podem ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos II, III e IV deste artigo.

§ 11. O CAE deve ter um Presidente e um Vice-Presidente, eleitos dentre os membros titulares, por no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros, em sessão plenária especialmente voltada para este fim, com o mandato coincidente com o do Conselho, podendo ser reeleitos uma única vez consecutiva;

§ 12. O Presidente e/ou o Vice-Presidente pode(m) ser destituído(s), em conformidade com o disposto no Regimento Interno do CAE, sendo imediatamente eleito(s) outro(s) membro(s) para completar o período restante do respectivo mandato do Conselho.

§ 13. Após a nomeação dos membros do CAE, as substituições de Conselheiros indicados com base nos incisos II, III e IV deste artigo devem dar-se somente nos seguintes casos:

- I – mediante renúncia expressa do conselheiro;
- II – por deliberação do segmento representado;
- III – por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§ 14. Nas situações previstas no parágrafo anterior, o segmento representado deve indicar novo membro para preenchimento do cargo, a ser escolhido por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata, e mantida a exigência de nomeação por portaria ou decreto do chefe do Executivo estadual ou municipal.

§ 15. No caso de substituição de Conselheiro do CAE, na forma do § 13, devem ser encaminhados para o FNDE, no prazo de 20 dias úteis, as cópias legíveis dos seguintes documentos:

- I – a cópia do correspondente termo de renúncia, ou da ata da sessão plenária do CAE, ou da reunião do segmento em que se deliberou pela substituição do membro;
- II – a ata da assembleia, devidamente assinada pelos presentes, com a indicação do novo membro;
- III – formulário de Cadastro do novo membro;
- IV – a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 16. O membro representante do Poder Executivo pode ser destituído nas seguintes situações:

I – por decisão do Poder Executivo;

II – por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§ 17. No caso de substituição do representante do Poder Executivo, conforme previsto no parágrafo anterior, deve ser encaminhado ao FNDE o ofício de indicação do Poder Executivo e a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 18. No caso de substituição de conselheiro do CAE, o período do seu mandato deve ser equivalente ao tempo restante daquele que foi substituído.

Art. 44 São atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/ 2009:

I – monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE, com base no cumprimento do disposto nos arts. 3º a 5º desta Resolução;

II – analisar a prestação de contas da EEx, conforme os arts. 58 a 60, e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa no Sistema de Gestão de Conselhos - Sigecon Online;

III – comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;

IV – fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;

V – realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e elaboração do Parecer Conclusivo do CAE, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros;

VI – elaborar o Regimento Interno, observando o disposto nesta Resolução;

VII – elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições, e encaminhá-lo à EEx antes do início do ano letivo.

§ 1º O Presidente é o responsável pelo envio do Parecer Conclusivo do CAE no Sigecon Online. No seu impedimento legal, o Vice-Presidente o fará.

§ 2º O CAE pode desenvolver regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e deverá observar as diretrizes por estes estabelecidas.

§ 3º Recomenda-se que o CAE estabeleça parcerias para cooperação com outros Conselhos de Alimentação Escolar e com os Conselhos Escolares, com vistas ao desenvolvimento de suas atribuições.

Art. 45 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem:

I – garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;

b) disponibilidade de equipamento de informática;

c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE;

d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes às suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva.

II – fornecer ao CAE, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação e/ou chamada pública, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência;

III – realizar, em parceria com o FNDE, a formação dos conselheiros sobre a execução do PNAE e temas que possuam interfaces com este Programa;

IV – divulgar as atividades do CAE por meio de comunicação oficial da EEx

V – comunicar às escolas sobre o CAE, no início de cada ano letivo e a cada troca de mandato, informando as atribuições do Conselho e a sua composição, com a indicação dos representantes.

§ 1º O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante e não será remunerado.

§ 2º Quando do exercício das atividades do CAE, previstos no art. 19 da Lei nº 11.947/2009 e art. 44 desta Resolução, recomenda-se a liberação dos servidores públicos para exercer as suas atividades no Conselho, de acordo com o Plano de Ação elaborado pelo CAE.

Art. 46 O Regimento Interno a ser instituído pelo CAE deve observar o disposto nos arts. 43 a 45 desta Resolução.

Parágrafo único. A aprovação ou as modificações no Regimento Interno do CAE somente poderão ocorrer pelo voto de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros.

CAPÍTULO VII

DA EXECUÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS DO PROGRAMA

Seção I

Da Transferência, Operacionalização e Movimentação

Art. 47 O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento congênere, nos termos do disposto na Lei nº 11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, processando-se da seguinte forma:

I – o montante de recursos financeiros destinados a cada EEx, para atender aos alunos definidos no art. 6º desta Resolução, será o resultado da soma dos valores a serem repassados para cada aluno atendido e será calculado utilizando-se a seguinte fórmula:

$VT = A \times D \times C$ (sendo: VT = valor a ser transferido; A = número de alunos; D = número de dias de atendimento; C = valor per capita para a aquisição de gêneros para o alunado).

II – o valor per capita para oferta da alimentação escolar a ser repassado será de:

a) R\$ 0,32 (trinta e dois centavos de Real) para os estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos – EJA;

b) R\$ 0,36 (trinta e seis centavos de Real) para os estudantes matriculados no ensino fundamental e no ensino médio;

c) R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real) para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

d) R\$ 0,64 (sessenta e quatro centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

e) R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do INEP;

f) R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

III – para os estudantes do Programa Novo Mais Educação haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real);

IV – para os estudantes contemplados no Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 2,00 (dois Reais);

V – para os estudantes que frequentam, no contraturno, o AEE, o valor per capita será de R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real);

VI – o número de dias de atendimento a ser considerado no cálculo dos valores devidos à EEx é de duzentos dias letivos/ano;

a) no caso da modalidade de ensino de Educação de Jovens e Adultos Semipresencial, são repassados 20% dos recursos destinados ao EJA Presencial;

b) no caso do Programa Novo Mais Educação, será considerado o número de dias definido em legislação específica do Programa para a execução das atividades complementares.

VII – No caso do Programa Novo Mais Educação, a liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à EEx, terá como base o início da execução do Programa, conforme as informações do Censo Escolar do ano anterior e as repassadas pela SEB/MEC;

VIII - No caso do Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, a liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à EEx, terá como base as informações do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e aquelas repassadas pela SEB/MEC;

IX – os recursos financeiros apurados na forma do inciso I deste artigo são transferidos pelo FNDE a cada EEx em até dez parcelas (fevereiro a novembro) por ano, não podendo cada parcela ter cobertura inferior a vinte dias letivos;

X – os recursos financeiros de que trata o inciso anterior são creditados, mantidos e geridos em conta corrente específica para o Programa, a ser aberta pelo FNDE em agência do Banco do Brasil indicada pela EEx;

XI – o FNDE abrirá conta corrente única para movimentação dos recursos do Programa, em nome da Secretaria de Estado da Educação ou da Prefeitura Municipal, denominada Conta Cartão PNAE;

XII - a abertura da conta corrente de que trata o inciso X será realizada gradativamente, para todas as EEx .

XIII – nos termos dos Acordos de Cooperação Mútua celebrados entre o FNDE e os bancos parceiros, a EEx é isenta do pagamento de tarifas bancárias, fornecimento de extratos bancários, cartão magnético ou quaisquer taxas similares referentes à manutenção e movimentação da conta corrente aberta para as ações do PNAE;

XIV – a identificação de incorreções nos dados cadastrais da conta corrente faculta ao FNDE, independentemente de autorização da EEx, solicitar ao banco o seu encerramento e demais movimentações financeiras dela decorrentes;

XV – anualmente, prioritariamente no mês de janeiro, será permitida a alteração dos domicílios bancários por solicitação da EEx, desde que as justificativas apresentadas sejam aceitas pelo FNDE;

XVI – a EEx deverá dar publicidade o recebimento dos recursos de que trata este artigo ao CAE, aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e às entidades empresariais, com sede no Município da respectiva liberação, no prazo de dois dias úteis, contado da data do crédito na conta corrente específica do Programa, observado o disposto na Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997 e na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011;

XVII – enquanto não utilizados, os recursos do PNAE deverão ser automaticamente aplicados pelas instituições financeiras em fundos de curto prazo, lastreados em títulos da dívida pública federal, com resgates automáticos

Parágrafo único: Cabe ao ente executor definir se os recursos financeiros devem ser mantidos em aplicação de curto prazo ou transferidos para caderneta de poupança, com base em sua previsão de desembolso.

XVIII – a aplicação financeira de que trata o inciso anterior deverá estar vinculada à mesma conta corrente na qual os recursos financeiros foram creditados pelo FNDE, inclusive quando se tratar de caderneta de poupança, cuja aplicação poderá se dar mediante a vinculação do correspondente número de operação à conta já existente;

XIX – na impossibilidade da adoção do procedimento referido no inciso anterior para a aplicação dos recursos em caderneta de poupança, deverá a EEx providenciar a abertura de conta específica para esse fim na mesma agência depositária dos recursos do PNAE;

XX – a movimentação de recursos da conta específica do Programa somente será permitida para a compra de gêneros alimentícios ou para a realização de aplicações financeiras e das transferências previstas nos arts. 10, 49 e 50 desta Resolução;

XXI – a movimentação dos recursos financeiros para aquisição de gêneros alimentícios realizar-se-á exclusivamente por meio eletrônico, mediante crédito em conta corrente de titularidade dos fornecedores ou UEx, nos casos previstos no art. 49;

XXII – os rendimentos das aplicações financeiras deverão obrigatoriamente ser computados a crédito da conta específica e aplicados exclusivamente no custeio da aquisição de gêneros alimentícios para o Programa, e estão sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos;

Parágrafo único: os rendimentos das aplicações financeiras poderão ser utilizados em qualquer etapa e modalidade de ensino.

XXIII – a aplicação financeira na forma prevista no inciso XVI deste artigo não desobriga a EEx de efetuar as movimentações financeiras do Programa exclusivamente por intermédio da conta corrente aberta pelo FNDE;

XXIV – o saldo dos recursos recebidos à conta do PNAE existente em 31 de dezembro de cada ano será reprogramado para o exercício seguinte;

a) a reprogramação de que trata este inciso fica limitada em até 30% dos valores repassados no respectivo exercício;

b) na hipótese do saldo de que trata a alínea anterior ultrapassar a 30% do total de recursos disponíveis no exercício, os valores excedentes são deduzidos do repasse do exercício subsequente;

c) considera-se total de recursos disponíveis no exercício, o somatório dos valores repassados no ano, de eventuais saldos reprogramados de exercícios anteriores e de rendimentos de aplicações no mercado financeiro;

d) a reprogramação que exceder o limite previsto na alínea “a” nos casos em que forem repassadas parcelas de forma cumulativa nos meses de setembro, outubro e novembro não será aplicado o previsto na alínea “b” deste inciso.

XXV – não havendo renovação da delegação de rede de que trata o art. 12, o saldo deverá ser reprogramado para utilização pela EEx responsável pelo atendimento da rede no ano da delegação;

XXVI – as transferências de recursos efetuadas na forma deste artigo deverão ser incluídas nos respectivos orçamentos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e não poderão ser considerados no cálculo dos 25% (vinte e cinco por cento) de impostos e transferências devidos à Manutenção e ao Desenvolvimento do Ensino – MDE, por força do disposto no art. 212 da Constituição Federal;

XXVII – a assistência financeira de que trata esta Resolução fica limitada ao montante da dotação consignada na Lei Orçamentária Anual – LOA para essa finalidade;

XXVIII – o FNDE divulgará a transferência dos recursos financeiros destinados ao PNAE no portal www.fnde.gov.br;

XXIX – é de responsabilidade da EEx o acompanhamento das transferências financeiras efetuadas pelo FNDE no âmbito do PNAE, de forma a garantir a aplicação tempestiva dos recursos creditados;

XXX – é vedado à EEx transferir os recursos financeiros de que trata este inciso para conta diversa daquela aberta pelo FNDE, exceto nos casos em que:

a) o FNDE abrir nova conta;

b) a EEx transferir os recursos diretamente às UEx, às escolas filantrópicas, inclusive comunitárias e confessionais, conforme art. 10 desta Resolução;

c) o pagamento direto ao fornecedor ocorrer por transferência eletrônica identificada.

Art. 48 A transferência dos recursos financeiros destinados ao atendimento das escolas federais que ofertam educação básica, mantidas pela União, será feita diretamente pelo FNDE, mediante a descentralização de créditos orçamentários às escolas ou às entidades mantenedoras.

Art. 49 Na forma descentralizada ou escolarizada, cabe à Seduc e à Prefeitura Municipal repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, no valor per capita fixado no art. 47, inciso II desta Resolução, às UEx das escolas de educação básica pertencente à sua rede de ensino, observado o disposto nesta Resolução.

§ 1º A transferência de recursos realizada na forma deste artigo deverá ocorrer em até dez parcelas por ano, no prazo máximo de até cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§ 2º Os recursos financeiros repassados na forma deste artigo deverão ser creditados pela EEx diretamente às UEx em conta específica, aberta pela EEx para tal fim.

§ 3º No caso de a EEx. receber os recursos financeiros do PNAE em conta corrente denominada Conta Cartão, a disponibilidade dos recursos financeiros às UEx será realizada por meio de crédito, atribuído ao Cartão Magnético vinculado à conta específica do PNAE da EEx.

§ 4º O limite do Cartão PNAE substituirá o repasse de recursos para a conta específica das Unidades Executoras.

§ 5º Nos casos em que o agricultor familiar, o empreendedor familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber o pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE.

Art. 50 A EEx que atender aos alunos de que trata o art. 6º desta Resolução e que transferir as suas escolas para outra rede de ensino, após a publicação do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento, fica obrigada a repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE para a EEx que a receber, em valor correspondente ao número de alunos transferidos, mediante convênio, no prazo de até cinco dias úteis após a efetivação do crédito pelo FNDE, tomando-se como base para esse cálculo o Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento.

Parágrafo único: A transferência dos recursos financeiros a que se refere o caput deste artigo não desonera a EEx transferidora da obrigação de prestar contas, observando-se o disposto nesta Resolução e na Lei nº 11.947/2009.

Seção II

Da Execução de Recursos Financeiros

Art. 51 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE são utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

§ 1º A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE.

§ 2º A EEx que optar por adquirir as refeições, mediante terceirização de serviços, somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos gêneros alimentícios, ficando as demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições a seu cargo, com recursos próprios. Neste caso, a Entidade deve realizar licitações distintas, sendo uma para a aquisição de gêneros e outra para serviços.

Art. 52 As despesas realizadas com recursos do PNAE devem ser comprovadas mediante documentos fiscais originais ou equivalentes, na forma da legislação à qual a EEx estiver vinculada.

Parágrafo único: Os documentos de que trata este artigo devem ser emitidos em nome da EEx e identificados com o nome do FNDE e do Programa.

Art. 53 A EEx deve implementar e manter um sistema de controle de estoque dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE, de modo a:

- I – registrar todas as entradas e saídas de mercadorias;
- II – fornecer a posição atualizada do estoque físico;
- III – viabilizar a realização de levantamentos periódicos dos quantitativos recebidos e distribuídos nas escolas.

Seção III **Da Reversão e Devolução de Valores ao FNDE**

Art. 54 Ao FNDE é facultado descontar, estornar ou bloquear, conforme o caso, valores creditados na conta corrente da EEx, mediante solicitação direta ao agente financeiro depositário dos recursos, nas seguintes situações:

- I – ocorrência de depósitos indevidos;
- II – determinação do Poder Judiciário ou requisição do Ministério Público;
- III – constatação de irregularidades na execução do Programa;
- IV – constatação de incorreções nos dados cadastrais das contas correntes.

Parágrafo único. Inexistindo saldo suficiente na conta corrente para efetivar o estorno e não havendo a previsão de repasses a serem efetuados, a EEx ficará obrigada a restituir os recursos ao FNDE no prazo de cinco dias úteis a contar do recebimento da notificação, observado o disposto no artigo seguinte.

Art. 55 As devoluções de recursos financeiros referentes ao PNAE, independente do fato gerador que lhes deram origem, deverão ser efetuadas em agência do Banco do Brasil S/A, mediante utilização da Guia de Recolhimento da União – GRU, disponível em www.fnde.gov.br (no menu “Serviços”), na qual deverão ser indicados a razão social, o CNPJ da EEx e ainda:

- I – se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo “Unidade Gestora”, 15253 no campo “Gestão”, 66666-1 no campo “Código de Recolhimento” e o código 212198001 no campo “Número de Referência”; ou
- II – se a devolução for decorrente de repasse às EEx ocorrido em anos anteriores ao da emissão da GRU, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo “Unidade Gestora”, 15253 no campo “Gestão”, 18858-1 no campo “Código de Recolhimento” e o código 212198001 no campo “Número de Referência”.

§ 1º Nos casos em que a EEx receber os recursos do PNAE em conta corrente aberta na Caixa Econômica Federal, a devolução de que trata o caput deste artigo deverá ser realizada por meio de Transferência Eletrônica Disponível – TED ou Documento de Ordem de Crédito – DOC para a agência 1607-1, conta corrente 170.500-8, com os seguintes códigos:

- I – 1531731525366666-1, no campo “nome do destinatário”, se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx; ou

II – 1531731525318858-1, no campo “nome do destinatário”, se a devolução for decorrente de repasse ocorrido em anos anteriores ao da devolução.

§ 2º Para fins do disposto nos incisos I e II do caput deste artigo, considera-se ano de repasse aquele em que foi emitida a respectiva ordem bancária pelo FNDE, disponível em www.fnde.gov.br.

§ 3º Os valores referentes às devoluções de que trata este artigo deverão ser informados no Sistema de Gestão de Prestação de Contas – SiGPC Contas Online, por meio dos respectivos códigos da identificação do depósito de devolução.

§ 4º Eventuais despesas bancárias decorrentes das devoluções de que trata este artigo correrão às expensas da EEx e não poderão ser lançadas na prestação de contas do Programa.

§ 5º As devoluções referidas nesta Resolução deverão ser atualizadas monetariamente pelo Índice do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia – Selic, até a data em que for realizado o recolhimento, e a quitação ou a suspensão da inadimplência se dará com a suficiência do valor recolhido, em conformidade com o Sistema Débito do Tribunal de Contas da União, disponível em <http://contas.tcu.gov.br/debito/Web/Debito/CalculoDeDebito.faces>.

Seção IV

Da Suspensão e do Restabelecimento dos Repasses do Programa

Art. 56 O FNDE suspenderá o repasse dos recursos do PNAE quando a Seduc e a Prefeitura Municipal:

I – não constituírem o respectivo CAE, na forma estabelecida no art. 43, desta Resolução, ou quando a situação do mandato dos conselheiros estiver vencida ou suspensa nos sistemas do FNDE;

II – tiverem com a prestação de contas do PNAE em situação de inadimplência;

III – não apresentarem as justificativas a que se referem o art. 62 ou estas não forem aceitas pelo FNDE;

IV – não tiver cadastrado o Responsável Técnico pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§ 1º A suspensão dos recursos, prevista no inciso I deste artigo, ocorrerá a partir da data em que a situação do mandato do Conselho for registrada nos Sistemas do FNDE como vencido ou suspenso.

§ 2º A suspensão dos recursos, prevista nos incisos II e III deste artigo, ocorrerá a partir do 1º dia do mês subsequente ao mês em que a situação da Obrigação de Prestar Contas for considerada inadimplente no SiGPC Contas Online.

§ 3º A suspensão dos recursos, prevista no inciso IV deste artigo, ocorrerá a partir da data em que for identificado que não há cadastro do responsável técnico pelo Programa nos Sistemas do FNDE.

§ 4º Ocorrendo a suspensão prevista neste artigo, o Estado, o Distrito Federal e o Município devem garantir o fornecimento da alimentação escolar, de acordo com o estabelecido no inciso I do art. 17 da Lei nº 11.947/2009.

Art. 57 O restabelecimento do repasse dos recursos do PNAE às EEx ocorrerá quando:

I – o CAE estiver constituído e a situação do mandato dos conselheiros estiver vigente nos sistemas do FNDE;

II – reestabelecida a situação de adimplência relacionada a prestação de contas do PNAE;

III – motivado por Representação protocolizada no Ministério Público, nos termos do art. 62 desta Resolução, após apreciação pela Procuradoria Federal junto ao FNDE; e/ou

IV – identificado o cadastro do RT pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§ 1º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas que trata o inciso I deste artigo a partir da data de nomeação dos membros do CAE.

§ 2º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas a partir do mês em que a documentação de que tratam os incisos II e III deste artigo for protocolizada ou inserida em Sistemas do FNDE, desde que seja até ao último dia útil do mês de outubro do ano em curso, condicionadas à disponibilidade orçamentária e financeira.

§ 3º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas que trata o inciso IV deste artigo a partir da data de vinculação da RT à EEx.

§ 4º Ao restabelecer os repasses do PNAE, na forma prevista nos incisos II e III deste artigo, o FNDE, após análise de cada caso específico, poderá repassar os recursos financeiros do período referente à suspensão.

§ 5º Para subsidiar a análise de que trata o parágrafo anterior, a EEx deverá enviar ao FNDE parecer do CAE assinado pela maioria absoluta dos membros, atestando o fornecimento da alimentação escolar pela EEx durante o período da suspensão dos recursos.

§ 6º A liberação dos repasses que tratam os incisos I a IV deste Artigo, não abrangerá recursos financeiros de exercícios anteriores.

CAPÍTULO VIII

DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA

Art. 58 A Seduc e a Prefeitura Municipal devem apresentar ao FNDE a prestação de contas do total dos recursos recebidos para execução do PNAE.

Art. 59 A prestação de contas a ser realizada pela EEx, conforme Resolução CD/FNDE nº 2/2012 e suas alterações, consiste na comprovação do atingimento do objeto e do objetivo do Programa, da correta aplicação dos recursos financeiros repassados de cada exercício e do cumprimento das regras atinentes aos aspectos técnicos e financeiros da execução do Programa.

§ 1º Entende-se como objeto, para fins desta Resolução, a aquisição de gêneros alimentícios.

§ 2º Os recursos financeiros tratados no caput deste artigo incluem os da delegação de rede, os saldos reprogramados de exercícios anteriores e os rendimentos de aplicação financeira auferidos.

Art. 60 O prazo para a EEx prestar contas no SiGPC Contas Online será até 15 de fevereiro do exercício subsequente ao do repasse, cabendo ao CAE emitir o parecer conclusivo sobre a prestação de contas no Sistema de Gestão de Conselhos – Sigecon Online até 31 de março.

§ 1º Os registros realizados no SiGPC Contas Online estarão disponíveis no Sigecon Online para o acompanhamento do CAE durante o exercício.

§ 2º A emissão do parecer conclusivo pelo CAE será efetivada após o envio da prestação de contas pela EEx, obedecidos os prazos citados no caput deste artigo.

§ 3º A análise financeira da prestação de contas pelo FNDE é de competência da Diretoria Financeira – Difin e a responsabilidade pela análise técnica caberá à Diretoria de Ações Educacionais – Dirae.

§ 4º O FNDE, ao analisar o parecer conclusivo do CAE emitido no Sigecon Online e os dados inseridos pelo gestor no SIGPC Contas Online, sob os aspectos técnicos e financeiros, adotará os procedimentos previstos no art. 5º da Resolução CD/FNDE nº 2/2012, levando-se em consideração, quando houver, os apontamentos constantes de Relatórios de Fiscalização, de Auditoria e/ou de Monitoramento.

§ 5º Na hipótese de não envio da prestação de contas, ausência do parecer conclusivo do CAE ou identificada a ausência de documentos exigidos, o FNDE notificará a EEx para, no prazo de 30 dias, contados da ciência da notificação, providenciar a regularização da prestação de contas ou o recolhimento dos recursos devidamente atualizados, acrescidos dos rendimentos de sua aplicação no mercado financeiro, sem prejuízo da suspensão dos repasses de que trata o art. 56.

§ 6º Caso a prestação de contas não seja registrada e enviada no prazo estabelecido no parágrafo anterior ou, caso apresentada, não venha a ser aprovada, total ou parcialmente, o FNDE, após a ciência do gestor, registrará a inadimplência nos sistemas informativos e adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/ 2012, alterada pela Instrução Normativa TCU nº 76/2016.

§ 7º A EEx deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas escolas:

§ 8º Os documentos de que trata o parágrafo anterior deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

Art. 61 O gestor, responsável pela prestação de contas, responderá civil, penal e administrativamente, caso insira ou facilite a inserção de dados falsos, altere ou exclua indevidamente dados no SIGPC Contas Online com o fim de obter vantagem para si ou para outrem ou para causar dano.

Art. 62 A EEx que, por motivo de força maior, por dolo ou culpa de gestores anteriores, não apresentar ou não tiver aprovada, total ou parcialmente, a prestação de contas, deverá apresentar Representação protocolizada no respectivo órgão do Ministério Público, para adoção das providências cíveis e criminais de sua competência.

§ 1º É de responsabilidade do gestor sucessor a instrução obrigatória da Representação, nos moldes legais exigidos, a ser protocolizada no Ministério Público com, no mínimo, os seguintes documentos:

I – qualquer documento disponível referente à transferência dos recursos;

II – relatório das ações empreendidas com os recursos transferidos;

III – qualificação do ex-gestor, inclusive com o endereço atualizado, se houver;

IV – documento que comprove a situação atualizada da EEx perante o FNDE, por meio do portal do FNDE;

V – extratos bancários da conta corrente específica, inclusive os de aplicação no mercado financeiro, se houver.

§ 2º A representação de que trata o § 1º deste artigo dispensa o gestor atual da EEx de apresentar ao FNDE as certidões relativas ao prosseguimento da medida adotada.

§ 3º Na hipótese de não serem apresentadas ou aceitas as justificativas de que trata este artigo, o FNDE adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/2012, em desfavor do gestor em exercício, na qualidade de corresponsável pelo dano causado ao erário, quando se tratar de omissão da prestação de contas cujo prazo para apresentação ao FNDE tiver expirado em sua gestão.

CAPÍTULO IX DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

Art. 63 A fiscalização da gestão e da aplicação dos recursos financeiros provenientes do PNAE compete ao FNDE e ao CAE, em conjunto com os demais entes responsáveis pelos sistemas de ensino, mediante a realização de auditorias e/ou análise dos processos que originarem as prestações de contas, sem prejuízo da atuação do órgão de controle interno do Poder Executivo Federal, do TCU, do Ministério Público e da sociedade em geral.

§ 1º O FNDE realizará nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, a cada exercício financeiro, auditoria da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE, por sistema de amostragem, podendo, para tanto, requisitar o encaminhamento de documentos e demais elementos que julgar necessários, bem como realizar fiscalização ou delegar esta competência a outro órgão ou entidade.

§ 2º Os órgãos e entidades referidos no caput deste artigo poderão celebrar convênios, acordos ou outros instrumentos congêneres, em regime de mútua cooperação, para auxiliar e aperfeiçoar o controle da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE.

CAPÍTULO X DO MONITORAMENTO E DA AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

Art. 64 O monitoramento consiste em um processo permanente, a distância e in loco, de levantamento de dados, de análise e sistematização de informações e de verificação do andamento da execução do Programa, visando corrigir possíveis distorções, aprimorar a gestão e subsidiar a sua avaliação.

§ 1º O processo de monitoramento a distância trata do acompanhamento de processos-chaves na lógica de intervenção, o qual permite célere avaliação situacional e identificação de anormalidades. A EEx deverá informar, em sistema informatizado próprio do FNDE, obrigatoriamente, durante o exercício financeiro, na forma a ser regulamentada a partir da liberação do sistema.

§ 2º O processo de monitoramento in loco do PNAE ocorre pela definição de critérios objetivos de seleção das EExs que são monitoradas, baseados nos dados colhidos em sistema informatizado, e que envolve, entre outras atividades, visitas de campo.

Art. 65 A avaliação do PNAE dar-se-á mediante análise das informações coletadas por meio do monitoramento, das assessorias técnicas, das pesquisas e dos pareceres técnicos, de modo a verificar se foram atingidos o objeto, o objetivo e as metas do Programa.

Parágrafo único. O FNDE poderá celebrar convênios ou acordos, em regime de cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do Programa, conforme disposto no parágrafo único, do art. 9º, da Lei nº 11.947/2009.

CAPÍTULO XI DAS DENÚNCIAS

Art. 66 Qualquer pessoa física, associação ou sindicato, assim como demais pessoas jurídicas que representem a sociedade no controle da gestão pública, é parte legítima para denunciar irregularidades ou ilegalidades na execução do PNAE perante o FNDE.

§ 1º A denúncia deverá conter:

I – a descrição do fato com o maior número de informações possíveis para que seja apurada a provável irregularidade ou ilegalidade;

II – a identificação do órgão da Administração Pública e do responsável pela prática da irregularidade ou ilegalidade, bem como o local e a data provável do ocorrido.

§ 2º Ficará assegurado o sigilo quanto aos dados do denunciante.

Art. 67 As denúncias destinadas ao FNDE deverão ser encaminhadas à sua Ouvidoria, no seguinte endereço: Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE, Brasília, DF, CEP 70070-929, ou para o endereço eletrônico do Sistema de Ouvidorias do Poder Executivo Federal (e-Ouv) em <https://sistema.ouvidorias.gov.br>.

Art. 68 Acolhida a denúncia formalmente identificada na execução do PNAE, o FNDE adotará as providências que julgar cabíveis.

CAPÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 69 Deve o gestor do Estado, do Distrito Federal, do Município e da escola federal zelar pelo cumprimento desta norma.

§ 1º As legislações provenientes das EEx sobre o PNAE devem estar em consonância com o disposto nas legislações previstas nas normas de execução sobre o Programa.

§ 2º Cabe às EEx realizar a capacitação dos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, conforme o disposto no inciso IV do art. 17 da Lei nº 11.947/09.

Art. 70 A forma de transferência, movimentação e prestação de contas dos recursos financeiros devidos à rede federal de educação básica, processar-se-á de acordo com o disposto na Resolução CD/FNDE nº 31/2011.

Art. 71 Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Resolução, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for expressamente disposto em contrário.

Parágrafo único. Os prazos a que se refere este artigo só iniciam e vencem em dia de expediente no FNDE.

Art. 72 A solicitação de prorrogação de prazo somente será analisada se apresentada tempestivamente ao FNDE, podendo ser concedido novo prazo, por igual período da notificação original, caso seja verificada a pertinência da fundamentação.

Art. 73 O FNDE desenvolverá material e apoiará a promoção de cursos de capacitação e/ou formação visando a melhor operacionalização do Programa.

Art. 74 O FNDE poderá fomentar Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar, centros ou núcleos de referência em alimentação escolar, ou parcerias por meio de projetos, com órgãos ou entidades públicas, entidades sem fins lucrativos, entidades privadas, instituições e entidades de ensino e pesquisa e associações técnico-científicas, para que possam prestar apoio ao PNAE, no âmbito nacional e/ou internacional.

Art. 75 O FNDE poderá firmar Acordos de Cooperação Técnica Internacional objetivando as transferências de tecnologias sociais sobre a Alimentação Escolar, de modo a promover a interação com países, organismos e instituições internacionais.

Art. 76 Os casos omissos ou excepcionais serão analisados pelo FNDE.

Art. 77 Os Anexos desta Resolução estão disponíveis no sítio www.fnde.gov.br.

Art. 78 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, nº 4, de 23 de abril de 2015, nº 1, de 08 de fevereiro de 2017, e nº 18, de 26 de setembro de 2018, e outras disposições em contrário.

§ 1º As entidades executoras do PNAE terão o prazo de até 01/01/2021 para se adequar às alterações estabelecidas nesta norma.

§ 2º Para efeitos da análise da prestação de contas dos recursos do PNAE, o cumprimento obrigatório das alterações desta resolução considerará o prazo de adequação definido no parágrafo 1º.

ANTONIO PAULO VOGEL DE MEDEIROS

Publicado no DOU de 12.05.2020, seção 1, págs. 38/44.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO I

MODELO DE DECLARAÇÃO

NOME DO ESTADO

(papel timbrado)

DECLARAÇÃO DA SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

Eu, _____, nacionalidade _____, portador do CPF nº _____, Carteira de Identidade nº _____, expedida por _____, residente e domiciliado na cidade _____, Secretário Estadual de Educação do Estado de _____, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, declaro que esta Secretaria será responsável pelo atendimento dos estudantes matriculados na escola _____, código Inep _____, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

__/__/____

Data

(Nome legível e assinatura do Secretário Estadual de Educação)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO II

MODELO TERMO DE ANUÊNCIA

NOME DA ESCOLA

(papel timbrado)

TERMO DE ANUÊNCIA DA ESCOLA

Eu, _____, nacionalidade _____, portador do CPF nº _____, Carteira de Identidade nº _____, expedida por _____, residente e domiciliado na cidade _____/_____, Representante Legal da Escola _____, código Inep _____, sob as penalidades da Lei, declaro anuir com o fato de a Secretaria _____ (Secretaria Estadual de Educação de XXXXXX) ser responsável pelo atendimento dos estudantes matriculados na escola da qual sou representante, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

__/__/____

Data

(Nome legível e assinatura do representante legal da escola)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO III

MODELO TERMO DE ANUÊNCIA

NOME DA PREFEITURA

(papel timbrado)

TERMO DE ANUÊNCIA

Eu,....., nacionalidade, portador do CPF nº, Carteira de Identidade nº, expedida por, residente e domiciliado na cidade, Prefeito(a) Municipal de, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, e tomando por base o Art. 7º da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, estou de acordo com a delegação que me foi conferida pela Secretaria de Educação do Estado, assumindo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, o compromisso de atender, no ano de 2020 aos alunos matriculados em todas as etapas e modalidades de ensino nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados na área de jurisdição do Município, no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

...../...../.....
Nome do Município /UF data

.....
Nome legível e assinatura do(a) Prefeito(a)

ANEXO IV

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA,
MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

CRECHE

30% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 – 11 meses	204,21	28 a 33	5 a 8	3,5 a 7	150	15	78	2,07
	1 – 3 anos	384,39	53 a 62	10 a 14	6,5 a 13	63	3,9	150	0,9

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	15% a 30% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 – 11 meses	476,49	66 a 77	12 a 18	5 a 8	350	35	182	4,83
	1 – 3 anos	896,91	123 a 146	22,5 a 26,5	10 a 15	147	9,1	350	2,1

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

ANEXO IV (continuação)

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA,
MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

20% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	270	35 a 41	6 a 9	4 a 8
Ensino fundamental	6 - 10 anos	329	47 a 55	9 a 13	6 a 11
	11 - 15 anos	473	69 a 82	13 a 19	8 a 17
Ensino médio	16 - 18 anos	543	80 a 95	15 a 22	10 a 19
EJA	19 - 30 anos	477	66 a 77	12 a 18	8 a 16
	31 - 60 anos	459	63 a 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

30% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	405	52 a 61	9 a 14	6 a 13
Ensino fundamental	6 - 10 anos	493	70 a 83	13 a 19	9 a 17
	11 - 15 anos	710	104 a 122	19 a 28	13 a 25
Ensino médio	16 - 18 anos	815	120 a 142	22 a 33	15 a 29
EJA	19 - 30 anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 - 60 anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65 % do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	11 a 16
Ensino fundamental	6 - 10 anos	1150	164 a 193	30 a 43	13 a 20
	11 - 15 anos	1656	242 a 286	44 a 62	20 a 29
Ensino médio	16 - 18 anos	1902	281 a 332	51 a 71	23 a 34
EJA	19 - 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	19 a 28
	31 - 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	18 a 27

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO V

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

PESQUISA DE PREÇO

Produtos Convencionais (aqueles produzidos com o uso de agroquímicos).

Produtos	Mercado 01 Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Mercado 02 Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Mercado 03 Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Preço Médio	Preço de Aquisição*

*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública.

Na pesquisa de preços, observar o **artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição**. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO V (continuação)

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

PESQUISA DE PREÇO

Produtos Orgânicos ou Agroecológicos (produzidos sem o uso de agroquímicos).

Produtos	Mercado 01 Nome: CNPJ: Endereço:	Mercado 02 Nome: CNPJ: Endereço:	Mercado 03 Nome: CNPJ: Endereço:	Preço Médio	Preço de Aquisição*

*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescentar os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. (Artigo 32 da Resolução).

Quando houver mercados de produtos orgânicos a pesquisa de preços deve ser nesses mercados. Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o **artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição**. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

ANEXO VI

MODELO PROPOSTO DE CHAMADA PÚBLICA

Logomarca da Entidade Executora

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública nº xx/xxxx, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

A Prefeitura Municipal xxxxxxxx, pessoa jurídica de direito público, com sede à xxxxxxx, nº, inscrita no CNPJ sob n.º xxxxxxx, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor xxxxxxxxxxxx, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período de xxxxxxx. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de xxxxxx, às xxx horas, na sede da xxxxxxxx, localizada à xxxxxx.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE xx/xxxx).

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do xxxxxxxxxxxx

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

- 4.1. No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme **Anexo xx** (modelo da Resolução).
- 4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata XX após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado XX dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de XX dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.
- 4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até xxxx dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

- 5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.
- 5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
 - II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
 - III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
 - IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
- 5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
 - a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
 - b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).
 - II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
 - III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na **xxxxxx, com sede à xxxxx**, até o dia **xxxx**, até as **xxxx horas**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em XX dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	Produto

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até **xxxx** dias após a última entrega do mês, através de **xxxxxxxx**, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: xxxxxxxxxxxxxx.

9.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEEx.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

_____ (município) _____, _____ de _____ de _____.

SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITO MUNICIPAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VII

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16.CPF		17.DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF		
4. Endereço				5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1. Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1. Unitário	4.2. Total	
1						
2						
3						
4						
5						
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:		

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VII (continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
6					

III– IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade		2.CNPJ		3.Município		
4. Endereço			5.DDD/Fone			
6. Nome do representante e e-mail			7.CPF			
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total	
					Total agricultor	
					Total agricultor	
					Total agricultor	
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				Total do projeto		
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1.Produto		2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1						
2						
3						
4						
5						
6					Total do projeto:	
7						
8						

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.			
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VII (continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA (continuação)

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--		
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL		
1. Nome do Proponente		2. CPF
3. Endereço	4. Município/UF	5.CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)
9.Banco	10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente

II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
Produto		Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
Nome		CNPJ			Município	
Endereço			Fone			
Nome do Representante Legal			CPF:			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual			CPF	

ANEXO VIII

Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE

CONTRATO N.º /20XX

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº _____, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Energia	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: _____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
 - b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
 - c. fiscalizar a execução do contrato;
 - d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
- Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º_____/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº ____/20XX, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até____de____de_____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de _____ para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

_____, _____ de _____ de _____.
(município)

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____
2. _____



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Dr. Guarani, nº 317 - Bairro Jocely Dantas de Andrade Torres - CEP 62042-030 - Sobral - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

1. JUSTIFICATIVA

No Brasil a educação foi definida constitucionalmente como “direito de todos e dever do Estado” a mais de quatoras décadas. Esse direito social e humano é fundamental no país que ainda enfrenta o desafio do analfabetismo e onde o sistema educacional ainda reflete e reproduz as hierarquias e divisões sociais. Como patrimônio cultural a educação em todos os níveis é, por excelência, um instrumento poderoso de formação de cidadãos e de profissionais voltados para a construção e consolidação desse patrimônio.

Como mais uma ferramenta para a garantia do direito à educação tem-se o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, o qual dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil, cuja finalidade é ampliar as condições de permanência dos jovens na educação pública federal, e estabelece que as ações de assistência estudantil deverão ser desenvolvidas nas seguintes áreas: moradia estudantil, **alimentação**, transporte, atenção à saúde, inclusão digital, dentre outras (art. 3º, parágrafo 1º).

No âmbito do IFCE, o Programa de Alimentação e Nutrição da Política de Assistência Estudantil (Resolução CONSUP nº 24/2015), "visa oportunizar uma alimentação adequada e saudável de forma a favorecer a permanência do estudante no espaço educacional, cooperando para o combate à evasão escolar, contribuindo, ainda com a aprendizagem e o rendimento dos estudantes, além de promover a formação de hábitos alimentares saudáveis (...)" (art. 18, parágrafo primeiro). O citado programa tem como uns dos princípios "ofertar refeições equilibradas nutricionalmente aos discentes regularmente matriculados na instituição" (art. 18, parágrafo primeiro, inciso II).

Diante disso, o fornecimento de Alimentação visa contribuir para a permanência do aluno na escola e para melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar. Com isso, destaca-se que o fornecimento diário de refeições subsidiadas aos alunos do IFCE objetiva favorecer o bem-estar físico e mental dos alunos, para assim possibilitar a redução dos índices de trancamento de matrícula e evasão escolar.

2.OBJETIVO

Fornecimento de subsídio financeiro no acesso à alimentação durante a jornada escolar no IFCE Campus de Sobral durante o período letivo aos alunos matriculados no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

3. AMPARO LEGAL

A disponibilização de alimentação aos/às estudantes está fundamentada no Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, no art. 18, parágrafo primeiro, inciso II da Política de Assistência Estudantil do IFCE (aprovada pela Resolução CONSUP nº 24/2015).

4. DO SUBSÍDIO

O IFCE subsidiará para os alunos regularmente matriculados e atendidas as condições do regulamento de Assistência estudantil, total ou parcialmente, o valor praticado para as refeições na modalidade *self-service* (almoço e jantar), sendo a outra parte paga diretamente pelo aluno à PERMISSIONÁRIA, quando for o caso.

O valor da refeição será de no máximo **R\$ 13,21 (treze reais e vinte e um centavos)**, sendo que o IFCE subsidiará parte da alimentação. Os percentuais de subsídio serão definidos pela Diretoria Geral do *campus* de Sobral a cada exercício financeiro, após a avaliação dos setores envolvidos de acordo com o planejamento e disponibilidade orçamentária e terá como fonte a ação **2994 - assistência ao educando**.

5. FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

O fornecimento ficará sobre a responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, mas com a fiscalização da Comissão do IFCE Campus de Sobral, onde será observada a questão nutricional, higiênica, organizacional e os demais itens constantes no Termo de Referência.

A meta de fornecimento de refeições almoço/jantar terá a média de 501 (quinhentas e uma) refeições por dia, somando-se almoço e jantares, tendo margem de média de variação de 23,61% para mais ou menos, conforme Estudos Técnicos Preliminares.

6. PAGAMENTO DO SUBSÍDIO

O pagamento referente ao subsídio ou da refeição oferecida aos alunos pelo IFCE, será feito diretamente à PERMISSIONÁRIA mensalmente, de acordo com o consumo praticado no período em conformidade com os ditames do Termo de Referência.

O preço da refeição subsidiado total ou parcialmente praticado no Restaurante Acadêmico para a comunidade estudantil, poderá sofrer variações anualmente para mais ou para menos, desde que comprovados seus acréscimos ou diminuições e acordado pelas partes contratantes e disponibilidade orçamentária.

7. CONTROLE DE ACESSO AO RESTAURANTE

Para o acesso, cada aluno terá um cartão magnético disponibilizado pelo IFCE contendo nome, número de matrícula, foto e tarja magnética. A catraca será liberada após passar o cartão e a confirmação cadastral.

Cada aluno poderá ter acesso uma a única refeição por dia com o subsídio. O mesmo poderá utilizar o Restaurante Acadêmico uma segunda vez no mesmo dia, porém sem o benefício do subsídio total ou parcial.

A Coordenação de Assistência Estudantil será responsável pela distribuição dos cartões magnéticos. O primeiro cartão será gratuito. Em caso de extravio será cobrado o valor de R\$ 10,00 reais pelo segundo cartão pago por meio da Guia de Recolhimento da União – GRU. Apenas os alunos regularmente matriculados terão direito ao cartão magnético. Para recarregar qualquer valor no cartão o aluno deverá dirigir-se ao caixa gerenciado pela PERMISSIONÁRIA.

Em caso de evasão ou desligamento da instituição o aluno terá o prazo de até 30 (trinta) dias para solicitar à PERMISSIONÁRIA o ressarcimento do valor do saldo creditado ou para utilizar o crédito. Em optando por utilizar o crédito este seguirá as mesmas regras utilizadas para o visitante, ou seja, será debitado o valor integral da refeição.

A Permissionária terá o prazo de até 10 (dez) dias para estornar diretamente ao aluno créditos adquiridos e não utilizados por vias de depósito bancário ou mesmo em espécie.

É permanentemente proibido a troca ou qualquer tipo de negociação do cartão (acesso) entre alunos e Restaurante Acadêmico;

8. PRESTAÇÃO DE CONTAS

Na solicitação de pagamento das refeições subsidiadas, a PERMISSIONÁRIA deverá emitir mensalmente para a Comissão de Fiscalização do Contrato, o relatório gerado pelo sistema informatizado de controle de acesso juntamente com outras documentações necessárias. Essa prestação de contas será mensal, podendo a Comissão de Fiscalização solicitar relatórios parciais durante o mês. Outras disposições estão no Termo de Referência.



Documento assinado eletronicamente por **Juliano Matos Palheta, Coordenador(a) de Assuntos Estudantis**, em 07/06/2022, às 09:11, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3784632** e o código CRC **982DA957**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Dr. Guarani, nº 317 - Bairro Jocely Dantas de Andrade Torres - CEP 62042-030 - Sobral - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO III

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

MINUTA DE TERMO DE
CONTRATO DE
CONCESSÃO DE USO Nº
...../....., QUE FAZEM
ENTRE SI O INSTITUTO
FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO CEARÁ
– IFCE CAMPUS SOBRAL

.....
E A EMPRESA
.....

O *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE Campus Sobral*, com sede na Av. Dr. Guarani, nº 317 - Bairro Jocely Dantas de Andrade Torres - CEP 62042-030, na cidade de Sobral/CE, inscrito no CNPJ sob o nº 10.744.098/0006-50 neste ato representado pelo Diretor Geral, o senhor **Wilton Bezerra de Fraga**, nomeado pela Portaria nº 187/GABR/REITORIA, de 25 de fevereiro de 2021, publicada no D.O.U de 01 de março de 2021, portador da matrícula funcional nº 1689567, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 02/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços de alimentação cumulada com a concessão de uso de bem público, a título oneroso, de espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Acadêmico e Lanchonete do Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia do Ceará – IFCE *Campus Sobral*, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

ITEM (SERVIÇO)	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Refeição: Prato completo com self-service livre, com porcionamento da proteína, 4 opções de guarnição, 2 opções de saladas, Fruta ou doce como sobremesa e suco, além de outras exigências.	3697	Refeição	132.264		
Valor do Aluguel a ser pago Pelo Restaurante.	15210	Aluguel	12		
Valor do Aluguel a ser pago Pela Lanchonete.	15210	Aluguel	12		

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1. O valor mensal da contratação é de R\$...... (.....), perfazendo o valor total de R\$......(.....).
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26405/158317

Fonte:0100

Programa de Trabalho: 170872

Elemento de Despesa: 339039.41

PI: L2994P2300N

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE

9.1. As obrigações da CONTRATADA e do CONTRATANTE são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº

53, de 8 de Julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Subseção Judiciária de Sobral, Seção Judiciária do Estado do Ceará, Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em meio eletrônico, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 20....

Representante legal do PERMITENTE

Representante legal da PERMISSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1-



Documento assinado eletronicamente por **Karine Disraelly Paulo Marques**, Auxiliar em **Administração**, em 28/06/2022, às 15:40, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3861162** e o código CRC **AF6C2F4A**.

Composição do valor do prato					
	Módulo	Especificação	Valor	Obs	Informações
	1.	Custos da Refeição	R\$4,32		Reajustável IPCA Alimentos
Submódulos	1.1	Proteína	R\$2,71	150g	
	1.2	Guarnições	R\$0,41	350g	
	1.3	Salada	R\$0,14	90g	
	1.4	Suco	R\$0,79	300ml	
	1.5	Fruta/doce	R\$0,19	100g	
	1.6	Café/Chá	R\$0,08	50ml	
	2.	Custos do Preparo	R\$2,31		
Submódulos	2.1	Energia	R\$1,54		Reajustado de acordo com a Enel
	2.2	Água	R\$0,09		Reajustado de acordo com a SAAE
	2.3	gás	R\$0,42		
	2.4	Temperos	R\$0,25		Reajustável IPCA Alimentos
	3	Custos da Mão de Obra	R\$2,92		
Submódulos	3.1	Pessoal	R\$2,86		Reajustável pelo INPC
	3.2	Despesas Indiretas	R\$0,06		Irreajustável
	4.	Custos administrativos	R\$2,58		
Submódulos	4.1	Lucro	R\$2,12	17,50%	Irreajustável
	4.2	Aluguel	R\$0,46		Reajustável IGPM
		SubTotal	R\$12,13		
		Impostos	R\$0,61	5,00%	Valor do ISS da emissão da Nota
5.		TOTAL	R\$12,74		

Quantidade de Usuários

	2018			2019		
	Méda das Quantidade mínimas	Média do Mês	Quantidas Máximas	Quantidade mínimas	Média do Mês	Quantidas Máximas
1 Janeiro	310	395	491	438	496	573
2 Fevereiro	362	462	566	425	513	579
3 Março	231	458	556	357	445	578
4 Abril	272	398	530	218	393	534
5 Maio	250	509	642	256	571	855
6 Junho	221	535	677	243	562	648
7 Julho	216	478	594	503	505	528
8 Agosto	448	523	643	357	497	601
9 Setembro	421	530	615	372	501	616
10 Outubro	176	407	572	240	411	513
11 Novembro	508	630	744	442	620	873
12 Dezembro	530	621	782	262	494	580
Média Geral	291	509	604,5	357	499	579,5
Variação	42,83%		18,76%	28,46%		16,13%

	Média dia	Quantidade Mês	
Médiopor mês	501	11022	
Variação média	23,61%		

1.1. Composição da Proteína

	Proteína	freqüência mensal	Per capita In natura	Porcentagem final depois do preparo	per capita (g)	usuários diário /proteína	Qtd Diária (kg)	Valor médio do Kg	Custo Mensal
Gado	1 Cortes de gado	14	240	62,50%	150	125	30,06	R\$30,94	R\$13.022,32
Frango	2 Cortes de frango	12	260	57,70%	150		32,565	R\$10,01	R\$3.911,71
Porco	3 Cortes de Porco	8	220	68,20%	150		27,555	R\$17,66	R\$3.892,42
Peixe	4 Cortes de Peixe	4	280	53,60%	150		35,07	R\$18,57	R\$2.605,00
Especiais	5 Pratos Típicos Cearenses	4	250	60,00%	150		31,3125	R\$34,80	R\$4.358,07
Vegetariano	6 Pratos Vegerarianos 20%	44	150	100,00%	150		3,7575	R\$7,70	R\$1.273,04
Linguica	7 Liguicas de vários tipos	2	177	84,80%	150		22,16925	R\$17,57	R\$778,81

[illegible]

TOTAL	R\$29.841,37
Valor médio por prato	R\$2,71

Cortes de carnes			
Tipos	Qtd	Valor do Kg	Total
1 Alcatra	38,26	R\$34,11	R\$1.304,99
2 Contrafilé	38,26	R\$34,43	R\$1.317,23
3 coxão mole	38,26	R\$32,79	R\$1.254,49
4 Músculo	38,26	R\$25,50	R\$975,58
5 Patinho	38,26	R\$31,20	R\$1.193,66
6 Paleta ou miolo de paleta	38,26	R\$27,02	R\$1.033,74
7 Fraldinha	38,26	R\$30,95	R\$1.184,09
8 Filé mignon	38,26	R\$39,10	R\$1.495,89
9 Coxão duro	38,26	R\$30,90	R\$1.182,18
10 Acém	38,26	R\$25,00	R\$956,45
11 Lagarto	38,26	R\$29,38	R\$1.124,03
TOTAL	420,84		R\$13.022,32

Valor médio do Kg **R\$30.94**

Cortes de Aves			
Tipos	Qtd	Valor do Kg	Total
1 Peito	130,26	R\$13,60	R\$1.771,54
2 Coxa	130,26	R\$8,19	R\$1.066,83
3 Sobrecoxa	130,26	R\$8,24	R\$1.073,34
TOTAL	390,78		R\$3.911,71
Valor médio do Kg			R\$10,01

Cortes de Porco			
Tipos	Qtd	Valor do Kg	Total
1 Sobrepaleta	55,11	R\$17,39	R\$958,36
2 Bisteca	55,11	R\$18,95	R\$1.044,33
3 Pernil	55,11	R\$17,69	R\$974,90
4 Carré	55,11	R\$16,60	R\$914,83
TOTAL	220.44		R\$3.892.42

Valor médio do Kg	R\$17,66
-------------------	----------

Filés de Peixe			
Tipos	Qtd	Valor do Kg	Total
Filé de tilápia	35,07	R\$29,00	R\$1.017,03
Filé de merluza	35,07	R\$22,24	R\$779,96
polaka do Alaska	35,07	R\$23,04	R\$808,01
Cavala	35,07	R\$21,99	R\$771,19
TOTAL	140,28		R\$2.605,00

Valor médio do Kg	R\$18,57
-------------------	----------

Pratos Típicos			
Tipos	Qtd	Valor do Kg	Total
Feijoada	62,63	R\$29,69	R\$1.859,34
dobradinha			R\$0,00
Carne de Sol	62,63	R\$39,90	R\$2.498,74

TOTAL	125,25	R\$4.358,07
Valor médio do Kg		R\$34,80

	Vegetariano		
<u>Tipos</u>	Qtd	Valor do Kg	Total
Proteína de Soja	55,11	R\$11,64	R\$641,48
Beringela	55,11	R\$4,80	R\$264,53
Ovos	55,11	R\$6,66	R\$367,03
TOTAL	165,33		R\$1.273,04
Valor médio do Kg			R\$7,70

Valor médio do Kg	R\$7,70
-------------------	---------

Ligunças			
Tipos	Qtd	Valor do Kg	Total
Calabresa	22,17	R\$18,00	R\$399,05
Churrasco	22,17	R\$17,13	R\$379,76
			R\$0,00
TOTAL	44,34		R\$778,81

Valor médio do Kg	R\$17,57
-------------------	----------

1.2. Guarnições

Guarnição	frequência	Per capita In natura	Ganho com o preparo	per capita (g)	usuários diário	Qtd Diária (kg)	Valor do Kg	Valor Total
1 Arroz	44	43,75	100,00%	87,5	125	5,4796875	R\$4,80	R\$1.157,31
2 Arroz integral	44	48,61	80,00%	87,5		6,0884025	R\$5,47	R\$1.465,36
3 Feijão	44	35	150,00%	87,5		4,38375	R\$4,50	R\$867,98
4 Purê*	6	72,92	20,00%	87,5		9,13323	R\$3,16	R\$173,06
5 Macarrão	8	29,17	200,00%	87,5		3,6535425	R\$4,92	R\$143,80
6 Cuscuz	8	29,17	200,00%	87,5		3,6535425	R\$1,66	R\$48,52
7 Farofa	8	72,92	20,00%	87,5		9,13323	R\$4,00	R\$292,26
8 Pirão	6	62,5	40,00%	87,5		7,828125	R\$4,00	R\$187,88
9 Baião	8	43,75	100,00%	87,5		5,4796875	R\$4,65	R\$203,84

176

8

TOTAL **R\$4.540,01**
Valor por prato **R\$0,41**

*MédiaPreparo do purê			
ingrediente	Unidade	Qtd	Valor
Batata	g	1000	R\$ 3,40
Leite	ml	240	R\$ 0,52
TOTAL		1.240,00	R\$ 3,92
Valor proporcional		1000	R\$ 3,16

*MédiaPreparo da farofa			
ingrediente	Unidade	Qtd	Valor
Farinha de Mandioca	g	250	R\$ 1,00
TOTAL		250,00	R\$ 1,00
Valor proporcional		1000	R\$ 4,00

*MédiaPreparo do Baião			
ingrediente	Unidade	Qtd	Valor
Arroz	g	500	R\$ 2,40
Feijão	g	500	R\$ 2,25
TOTAL		1.000,00	R\$ 4,65
Valor proporcional		1000	R\$ 4,65

1.3. Salada

Proteína	frequência	Per capita In natura	Perca/Ganho com o preparo	per capita (g)	usuários diário	Qtd Diária (kg)	Valor do Kg	Valor Total
1 Cozida	44	56,3	-20,00%	45	125	7,051575	R\$2,68	R\$832,76
2 Crua	44	40,9	10,00%	45		5,122725	R\$3,07	R\$691,98
	88							
TOTAL								R\$1.524,74
Valor por prato								R\$0,14

Preparo de 1 Kg de salada crua

Ingredientes	Quantidade	Valor do Kg	Total
Tomate	0,2	R\$6,62	R\$1,32
Alface	0,2	R\$1,39	R\$0,28
Alface americano	0,2	R\$2,38	R\$0,48
Repolho	0,2	R\$2,48	R\$0,50
cenoura	0,2	R\$2,48	R\$0,50
			R\$3,07

Preparo de 1 Kg de salada Cozida

Ingredientes	Quantidade	Valor do Kg	Total
Batata	0,2	R\$3,40	R\$0,68
Cenoura	0,2	R\$2,48	R\$0,50
Chuchu	0,2	R\$1,95	R\$0,39
Repolho	0,2	R\$2,48	R\$0,50
Bata Doce	0,2	R\$3,11	R\$0,62
			R\$2,68

1.4. Suco									
	Suco	frequência	Per capita In natura (g)	Ganho com o preparo	per capita (ml)	usuários diário	Qtd Diária (kg)	Valor do Kg	Valor Total
1	Acerola	8	100	400,00%	300	251	25,05	R\$7,25	R\$1.452,90
2	Goiaba	8	100	400,00%	300		25,05	R\$7,10	R\$1.422,84
3	Manga	8	100	400,00%	300		25,05	R\$6,57	R\$1.316,63
4	Abacaxi	6	100	400,00%	300		25,05	R\$8,95	R\$1.345,19
5	Maracujá	6	100	400,00%	300		25,05	R\$12,00	R\$1.803,60
6	Cajú	8	100	400,00%	300		25,05	R\$5,50	R\$1.102,20
7	Açúcar	22	15	0,00%	15		3,7575	R\$3,67	R\$303,38
		66							
								TOTAL	R\$8.746,73
								Valor por prato	R\$0,79
Redimento Médio da polpa									
					Total de				
	Poupa (g)	água(ml)	Copo(ml)		copos		Polpa/litro (g)		
	1000	3000	300		10		100		

1.5. Fruta									
	Fruta	frequência	Per capita In natura (g)	Ganho com o preparo	per capita (ml)	usuários diário	Qtd Diária (kg)	Valor do Kg	Valor Total
1	Mamão	10	90	0,00%	90	125	11,2725	R\$1,17	R\$131,89
2	Banana	10	90	0,00%	90		11,2725	R\$1,65	R\$186,00
3	Melão	8	90	0,00%	90		11,2725	R\$2,15	R\$193,89
4	Melancia	8	90	0,00%	90		11,2725	R\$1,39	R\$125,35
5	Laranja	8	90	0,00%	90		11,2725	R\$2,35	R\$211,92
6	Doce	44	20	0,00%	20		2,505	R\$10,88	R\$1.199,19
		88							
							TOTAL		R\$2.048,24
							Valor por prato		R\$0,19

1.6. Café/Chá									
	Suco	frequência	Per capita In natura (g)	Ganho com o preparo	per capita (ml)	usuários diário	Qtd Diária (kg)	Valor do Kg	Valor Total
1	Café	44	10	400,00%	50	125	1,2525	R\$8,50	R\$468,44
2	Chá	44	2,5	1900,00%	50		0,313125	R\$33,00	R\$454,66
		88		3					
TOTAL									R\$923,09
Valor por prato									R\$0,08
Redimento Médio do Café									
			Total do			Total de			
	Café (g)		café(ml)	Copo(ml)		copos	Pó/litro (g)		
	1.000		10.000		50	200		5	
Redimento Médio do Chá									
			Total do suco			Total de			
	Chá (g)		(ml)	Copo(ml)		copos	Pó/litro (g)		
	1.000		20.000		50	400		2,5	

2.1. Energia elétrica										
ITEM	EQUIPAMENTO	QTDE.	P (kW)	P.Total	T.E.U.	H. Ponta	Valor P.	F. PONTA	V. F. P.	CUSTO TOTAL
1	Balcão de distribuição de alimentos aquecido em aço inox BDE-T, com 05(cinco) GNS 1/1	2	3,5	7	7	3	R\$ 1.047,6	4	R\$ 264,1	R\$ 1.311,7
2	Balcão de distribuição de alimentos refrigerado em aço inox BDE-T C/ 04 GNS 1/1	2	1,5	3	7	3	R\$ 449,0	4	R\$ 113,2	R\$ 562,2
3	Pass throught aquecido em aço inox	2	2	4	11	3	R\$ 816,3	10	R\$ 514,5	R\$ 1.330,8
4	Pass throught refrigerado em aço inox	2	0,4	0,8	11	3	R\$ 163,3	18	R\$ 185,2	R\$ 348,5
5	Máquina de lavar louça de 150qavh	1	0	0			R\$ 0,0		R\$ 0,0	R\$ 0,0
6	Coifa sobre os caldeirões	1	0,35	0,35	6	0	R\$ 0,0	0	R\$ 0,0	R\$ 0,0
7	Coifa sobre o fogão	1	0,35	0,35	6	0	R\$ 0,0	4	R\$ 13,2	R\$ 13,2
8	Coifa sobre os fornos	1	0,35	0,35	6	0	R\$ 0,0	4	R\$ 13,2	R\$ 13,2
9	Forno Combinado	1	35	35	6		R\$ 0,0	3	R\$ 990,3	R\$ 990,3
10	Fritadeira	2	9	18			R\$ 0,0		R\$ 0,0	R\$ 0,0
11	Liquidificador 25L	1	1,5	1,5	4	0	R\$ 0,0	3,5	R\$ 49,5	R\$ 49,5
12	Cafeteira 50L	0	6	0	2	0	R\$ 0,0	2	R\$ 0,0	R\$ 0,0
13	Refrigerador Vertical	0	4,5	0	24	3	R\$ 0,0	21	R\$ 0,0	R\$ 0,0
14	Processador de alimentos	1	1,1	1,1	4	0	R\$ 0,0	3	R\$ 31,1	R\$ 31,1
15	Liquidificador 6L	1	0,4	0,4	2	0	R\$ 0,0	2,5	R\$ 9,4	R\$ 9,4
16	Balança capacidade 15Kg	1	0,1	0,1			R\$ 0,0	0,3	R\$ 0,3	R\$ 0,3
17	Balança capacidade 300Kg	2	0,3	0,6			R\$ 0,0	10	R\$ 56,6	R\$ 56,6
18	Freezer com 4 portas	1	0,35	0,35	24	3	R\$ 52,4	21	R\$ 69,3	R\$ 121,7
19	Câmara de Lixo	1	1,24	1,24	24	3	R\$ 253,1	21	R\$ 334,9	R\$ 588,0
20	Ante Câmara refrigerada	0	0	0			R\$ 0,0		R\$ 0,0	R\$ 0,0
21	Câmara Frigorífica congelada	1	1,89	1,89	24	3	R\$ 385,7	21	R\$ 510,5	R\$ 896,2
22	Câmara Frigorífica refrigerada	1	1,14	1,14		3	R\$ 232,7	21	R\$ 307,9	R\$ 540,6
23	Máquina de lavar louça 20-40qavh	1	5	5	6	2	R\$ 498,9	4	R\$ 188,6	R\$ 687,5
24	Bifeiteiras	2	0	0			R\$ 0,0		R\$ 0,0	R\$ 0,0
25	Central de AR - Salão	1	23,3	23,3	8	3	R\$ 3.487,0	3,5	R\$ 769,1	R\$ 4.256,2
26	Central de AR - Salão	1	24,8	24,8	8	3	R\$ 3.711,5	3,5	R\$ 818,7	R\$ 4.530,2
27	Iluminação Salão	2	1,25	2,5	2,5	3	R\$ 374,1	2	R\$ 47,2	R\$ 421,3
28	Iluminação Cozinha	1	1,2	1,2	10	3	R\$ 179,6	7	R\$ 79,2	R\$ 258,8
29	Iluminação Sala Nutricionista		0	0		2,5	R\$ 0,0	10	R\$ 0,0	R\$ 0,0
30	Iluminação Corredor Cozinha		0	0			R\$ 0,0		R\$ 0,0	R\$ 0,0
31	Iluminação Lava Louças		0	0		3	R\$ 0,0	3	R\$ 0,0	R\$ 0,0
32	Iluminação Cocção		0	0		3	R\$ 0,0	10	R\$ 0,0	R\$ 0,0
				133,97			R\$ 11.651,1		R\$ 5.366,0	R\$ 17.017,1
Preço por prato										R\$1,54

	TARIFA Enel
CFP	2,26755
CFFP	0,42871

	TE	TUSD	Total
FP	0,34402	0,08469	0,42871
P	0,56357	1,70398	2,26755

hponta 17:30 às 20:30

2.2. Água	
Mês	Consumo de água (m³)
1 Janeiro	68
2 Fevereiro	98
3 Março	53
4 Abril	94
5 Maio	80
6 Junho	80
7 Julho	60
8 Agosto	87
9 Setembro	103
10 Outubro	116
11 Novembro	52
12 Dezembro	83
Média Geral	81,5
Valor do m³	R\$12,63
Valor médio mês	R\$1.029,35
Valor no Prato	R\$0,09

2.3. Cálculo de consumo de gás

Total de lanches	12161	4053,666667	Houve conversão
Total de almoços	7103	7103	
		11156,66667	
Botijões Utilizados(P45)	12		
Kg totais de gás	540		
Kg de gás por prato		0,05	
Consumos diário		24,25	
Consumo mensal		533,48	

Cotação

	Descrição	òrgão	Peso	Valor	Valor por Kg
1	Gás de 13Kg	200112 - SUPERINTENDENCIA REG. POL. RODV. FEDERAL-CE	13	R\$ 107,32	R\$ 8,26
2	Gás de 13Kg	200112 - SUPERINTENDENCIA REG. POL. RODV. FEDERAL-CE	13	R\$ 107,32	R\$ 8,26
3	Gás de 45Kg	160204 - 25 BATALHAO DE CACADORES	45	R\$ 390,00	R\$ 8,67
4	Gás de 45Kg	158317 - INST.FED.DO CEARA/CAMPUS SOBRAL	45	R\$ 435,00	R\$ 9,67
	Média do Valor do Kg				R\$ 8,71
	Custo mensal				R\$ 4.647,17

2.4. Temperos

	tempero	Und	Valor Unitário	Valor médio	Consumo médio	Total
1	Sal	Kg	R\$ 1,00		5	R\$0,01
2	óleo	Vd 900ml	R\$ 8,21		2,5	R\$0,02
3	cebola	Kg	R\$ 2,51		3	R\$0,01
4	tomate	Kg	R\$ 6,62		2	R\$0,01
5	pimentão	Kg	R\$ 2,98		4	R\$0,01
6	ervas finas	kg	R\$ 26,50	R\$ 22,86	4	R\$0,09
7	orégano	kg	R\$ 23,92			
8	mangericão	kg	R\$ 18,95			
9	salsa	kg	R\$ 22,06			
10	cebolinha	kg	R\$ 7,99		2	R\$0,02
11	coentro	kg	R\$ 7,99		2	R\$0,02
12	azeite de oliva	vd 500ml	R\$ 15,64		2	R\$0,06
	Pimenta	vd			1	R\$0,00
	molho de salada	vd 250g	R\$ 3,77		2	R\$0,01
	Valor médio mês					R\$0,25

3.1. Pessoal					
	CBO	Posto	Qtd	Valor Unt	Total
1	5132-15	Cozinheiro	2	R\$2.984,93	R\$5.969,86
2	5132-05	Auxiliar de Cozinha	4	R\$2.631,17	R\$10.524,68
3	2237	Nutricionista 30H	1	R\$3.456,96	R\$3.456,96
4	222215	Tecnólogo em Alimentos 20H	1	R\$1.751,13	R\$1.751,13
5	421125	Caixa	1	R\$2.431,32	R\$2.431,32
6	5143-20	Serviços Gerais	3	R\$2.460,99	R\$7.382,97
			12		R\$31.516,92
		Valor por prato			R\$2,86

3.2. Despesas Indiretas					
	Posto	Qtd	Valor Unt	Total	
1	Contador (assessoria)	1	R\$500,00	R\$500,00	
2	Auxiliar Administrativo (compras)	1	R\$1.500,00	R\$187,50	
	Máquina de cartão	1	R\$150,00	R\$687,50	Aluguel mês
	Valor por prato			R\$0,06	

4.1. Lucro	
Margem de lucro de mercado	
Cotação	Percentual de Lucro
Saipos	20,00%
Mattheus Lessa	12,50%
OiMenu	15,00%
Ypga	20,00%
Média	16,88%

4.2. Aluguel			
Preço do Aluguel Restaurante Acadêmico			
Cotação	m²	Valor do m²	Total
Restaurante Acadêmico	836	R\$ 6,00	R\$5.016,00
	Valor do Aluguel		R\$5.016,00
	Valor por prato		R\$0,46
Preço do Aluguel da Lanchonete			
Cotação	m²	Valor do m²	Total
Lanchonete	161	R\$ 6,00	R\$966,00



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Dr. Guarani, nº 317 - Bairro Jocely Dantas de Andrade Torres - CEP 62042-030 - Sobral - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

PREGÃO ELETRÔNICO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ -
IFCE *CAMPUS* SOBRAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2022

(Processo Administrativo nº 23257.001715/2021-14)

SERVIÇOS CONTINUADOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

► ATENÇÃO! USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA - NÃO UTILIZAR O QUADRO COM O BRASÃO DA REPÚBLICA!!!

► ATENÇÃO! AS EXIGÊNCIAS DE IDENTIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS DEVEM SER PREENCHIDAS EM SUA TOTALIDADE, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO!!!

A empresa _____ (Razão social) Inscrita no CNPJ n.º _____, com sede na _____ (endereço completo), por intermédio do seu representante legal, conforme informado, apresenta a seguinte proposta para o Pregão Eletrônico nº 02/2022, cujo objeto é a prestação de serviços de alimentação cumulada com a concessão de uso de bem público, a título oneroso, de espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Acadêmico e Lanchonete do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE *Campus* Sobral:

Grupo	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATSER	Unidade de Medida	Qtd estimada	Valor Unitário/aluguel mensal	Valor de Referência
		Refeição: Prato completo com self-service livre, com porcionamento da					

I	1	proteína, 4 opções de guarnição, 2 opções de saladas, Fruta ou doce como sobremesa e suco, além de outras exigências	3697	Refeição	132.264	R\$ XXX	R\$ XXX
	2	Valor do Aluguel a ser pago Pelo Restaurante	15210	Aluguel mês	12	R\$ XXX	R\$ XXX
	3	Valor do Aluguel a ser pago Pela Lanchonete	15210	Aluguel mês	12	R\$ XXXX	R\$ XXX

Obs: Para o cálculo dos Aluguéis dos espaços será considerado a seguinte cálculo:

- Cálculo do percentual de desconto no valor da refeição

$$\%D = [1 - (VPR/Vr)] * 100$$

- Cálculo do valor dos Aluguéis:

$$VAR = \text{Valor de referência} * (1 + \%D/100)$$

$$VAL = \text{Valor de referência} * (1 + \%D/100)$$

Descrições:

%D: Percentual de Desconto

Vr: Valor de referência da refeição

VPR: Valor da proposta de Refeição

VAR: Valor do aluguel do Restaurante

VAL: Valor do aluguel da Lanchonete

Composição do valor do prato					
	Módulo	Especificação	Valor	Obs	Informações

	1.	Custos da Refeição			Reajustável IPCA Alimentos
Submódulos	1.1	Proteína		150g	
	1.2	Guarnições		350g	
	1.3	Salada		90g	
	1.4	Suco		300ml	
	1.5	Fruta/doce		100g	
	1.6	Café/Chá		50ml	
	2.	Custos do Preparo			
Submódulos	2.1	Energia			Reajustado de acordo com a Enel
	2.2	Água			Reajustado de acordo com a SAAE
	2.3	gás			
	2.4	Temperos			Reajustável IPCA Alimentos
	3	Custos da Mão de Obra			
Submódulos	3.1	Pessoal			Reajustável pelo INPC
	3.2	Despesas Indiretas			Irreajustável
	4.	Custos administrativos			
Submódulos	4.1	Lucro		16,88%	Irreajustável
	4.2	*Aluguel			Reajustável IGPM
		SubTotal			

		Impostos		5,00%	Valor do ISS da emissão da Nota
	5.	TOTAL	R\$xx,xx		

*cálculo do aluguel unitário por prato, item 4.2, deve ser feito dividindo-se o valor do aluguel do Restaurante VAR, pelo total estimado mensal 11.022

Outrossim, declaramos que:

- a. Aceitamos todas as condições impostas pelo edital do pregão eletrônico e seus anexos;
- b. Os serviços serão executados dentro do prazo fixado neste certame;
- c. Esta proposta compreende todas as despesas com materiais e equipamentos, ferramentas, mão-de-obra, materiais, transportes, impostos, pró-labore, salários, carga e descarga, fretes e seguros, lucros, encargos sociais e todos os custos diretos e indiretos necessários à execução completa do objeto desta licitação;
- d. Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.

Local e data: _____, ____ de _____ de _____.

Nome do Representante Legal da Empresa

Assinatura do Representante legal da empresa

CPF

Cargo



Documento assinado eletronicamente por **Socorro Maria Franca de Queiroz, Coordenador(a) de Aquisições e Contratos**, em 28/06/2022, às 15:44, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3863195** e o código CRC **820BABE7**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Carlos Antonio Sales, s/n - Bairro Floresta - CEP 62660-000 - Umirim - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

PREGÃO ELETRÔNICO

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ -
IFCE *CAMPUS* SOBRAL**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2022

(Processo Administrativo nº 23257.001715/2021-14)

SERVIÇOS CONTINUADOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

**ATENÇÃO! USAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA - NÃO UTILIZAR O QUADRO COM O
BRASÃO DA REPÚBLICA!!!**

**► ATENÇÃO! AS EXIGÊNCIAS DE IDENTIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS DEVEM SER
PREENCHIDAS EM SUA TOTALIDADE, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO!!!**

A Empresa _____, CNPJ nº. _____, sediada na cidade de _____, Estado de _____, na Rua _____, nº _____, bairro _____, CEP _____, declara que tem pleno conhecimento dos elementos constantes no edital do Pregão Eletrônico nº 02/2022, das condições gerais e particulares do objeto da licitação e do espaço físico destinado ao funcionamento do Restaurante Acadêmico e Lanchonete do IFCE *Campus Sobral*, não podendo invocar quaisquer desconhecimentos como elemento impeditivo para a correta formulação da proposta e do integral cumprimento do contrato.

Local e data: _____, ____ de _____ de _____.

Assinatura do Representante Legal da Empresa
CNPJ nº: _____
(Carimbo da empresa, nome e cargo da pessoa que assina, com firma reconhecida)



Documento assinado eletronicamente por **Socorro Maria Franca de Queiroz, Coordenador(a) de Aquisições e Contratos**, em 28/06/2022, às 15:30, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3863274** e o código CRC **2B95D3E1**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Dr. Guarani, nº 317 - Bairro Derby Clube - CEP 62042-030 - Sobral - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

PREGÃO ELETRÔNICO

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ -
IFCE *CAMPUS* SOBRAL**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2022

(Processo Administrativo nº 23257.001715/2021-14)

SERVIÇOS CONTINUADOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO DECRETO Nº 7.203, DE 04 DE JUNHO 2010

(em papel timbrado da empresa)

Ao

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE Campus Sobral.

Ref.: Pregão Eletrônico nº 02/2022.

A empresa _____, CNPJ nº _____,
com sede no (a) _____, por intermédio de
seu representante legal abaixo assinado e identificado, sob as penas da lei e em consonância com o disposto
no subitem 11.5 do Termo de Referência, do Edital de Pregão Eletrônico nº 02/2022,

DECLARA que:

- a) tem conhecimento do teor do Decreto nº 7.203, de 04/06/2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;
- b) em cumprimento ao Decreto nº 7.203/10, não utilizará durante toda a vigência do contrato a ser firmado com o IFCE, mão de obra de cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de agente público que exerce cargo em comissão ou função de confiança nesse IFCE - Campus Sobral.

Local e data: _____, ____ de _____ de _____.

Assinatura do Representante Legal Empresa

CNPJ nº: _____

(Carimbo da empresa, nome e cargo da pessoa que assina, com firma reconhecida)



Documento assinado eletronicamente por **Socorro Maria Franca de Queiroz, Coordenador(a) de Aquisições e Contratos**, em 28/06/2022, às 15:30, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3863282** e o código CRC **7432C625**.