

# Termo de Referência 4/2024

## Informações Básicas

|                    |                                                  |                             |                          |
|--------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Número do artefato | UASG                                             | Editado por                 | Atualizado em            |
| 4/2024             | 158957-INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ /CAMPUS UMIRIM | DEBORA DE ALMEIDA RODRIGUES | 24/06/2024 14:04 (v 2.0) |
| Status             | ASSINADO                                         |                             |                          |

## Outras informações

|                                                                                                                                        |                       |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Categoria                                                                                                                              | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra | 90045/2023            | 23493.002999 /2023-27   |

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas e transportadas na modalidade ALMOÇO, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CATSER | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL    |
|------|---------------|--------|-------------------|------------|----------------|----------------|
| 1    | ALMOÇO        | 3697   | Unidade           | 32.175     | R\$ 11,64      | R\$ 374.517,00 |

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que visa atender a necessidade do IFCE campus Umirim de forma permanente e contínua, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 2. Fundamentação da contratação

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10744098000145-0-000017/2024
- II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023
- III) Id do item no PCA: 242
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V) Identificador da Futura Contratação: 158957-90045/2023

### 3. Descrição da solução

#### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

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. Requisitos da contratação

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

##### Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

##### 4.1.1. Uso racional da água:

4.1.1.1. Implementar medidas para reduzir o consumo e promover o uso racional da água.

4.1.1.2. Adotar procedimentos adequados para garantir a economia de água sem comprometer a higiene do ambiente, alimentos, utensílios e pessoal.

4.1.1.3. Evitar desperdícios fechando as torneiras ao desfolhar verduras, descascar legumes, cortar carnes, limpar utensílios ou ao interromper o trabalho.

##### 4.1.2. Eficiência Energética:

4.1.2.1. Regularmente verificar sistemas de aquecimento e refrigeração para detectar problemas como chamas amareladas, fuligem ou gelo excessivo.

4.1.2.2. Instalar sistemas de aquecimento de forma a evitar correntes de ar que possam apagar as chamas.

4.1.2.3. Desligar luzes em ambientes não utilizados e acender apenas as necessárias.

4.1.2.4. Realizar verificações periódicas e manutenção dos aparelhos elétricos, evitando o uso excessivo de extensões elétricas.

4.1.2.5. Orientar os funcionários sobre práticas para reduzir o consumo de energia.

##### 4.1.3. Manejo de resíduos:

4.1.3.1. Promover a redução do desperdício alimentar e o aproveitamento máximo dos alimentos, incorporando partes não convencionais nos cardápios.

4.1.3.2. Implementar a coleta seletiva dos resíduos.

4.1.3.3. Capacitar os funcionários para uma gestão adequada dos resíduos, considerando a legislação estadual pertinente.

##### 4.1.4. Preservação do ar e conforto térmico/acústico:

4.1.4.1. Priorizar a instalação de janelas para renovação de ar, levando em conta a qualidade do ar e a poluição sonora.

4.1.4.2. Utilizar exaustores eólicos para remover ar quente, poeira, fumaça e/ou gases do ambiente.

#### **Subcontratação**

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.5. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

#### **Vistoria**

4.7. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 (oito) horas às 17 (dezesete) horas.

4.8. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.9. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.9.1. Caso opte por realizar a vistoria, o licitante deve entrar em contato com o campus participante da licitação para agendar previamente. Os endereços e números de telefone das unidades podem ser encontrados no seguinte endereço eletrônico: <https://ifce.edu.br/umirim/contato>.

4.9.2. O período para realizar a vistoria começa no primeiro dia útil após a publicação do Edital e se estende até o último dia útil antes da data prevista para a abertura da sessão pública.

4.10. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.11. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

## **5. Modelo de execução do objeto**

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de Execução**

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 10 (dez) dias corridos, contados da assinatura do contrato.

5.1.2. A empresa vencedora deverá manter supervisão do fornecimento ora contratado, através de um(a) Nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IFCE campus Umirim.

5.1.3. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFCE, onde a alimentação será porcionada e distribuída pela empresa.

5.1.4. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo (materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as

atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

5.1.5. O fornecimento contratado é de refeições prontas e transportadas, o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.6. As refeições prontas deverão ser transportadas às dependências do IFCE e servidas no refeitório do campus Umirim diariamente, nos dias em que houver contraturno (horário integral), das 11:30 às 12:45, de acordo com os dias estabelecidos em Calendário Acadêmico dos Cursos Técnicos Integrados.

5.1.7. A contratada deverá possuir sede para produção dos alimentos em um raio de até 40 km.

5.1.8. O IFCE campus Umirim disponibilizará as instalações físicas, hidráulicas e elétricas necessárias para viabilização do fornecimento das refeições.

5.1.9. O fornecimento das refeições deverá ser iniciado no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, e deverá ser rigorosamente obedecido.

5.1.10. Após a formalização do termo de contrato a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

a) Alvará ou Registro sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, da sede do licitante, constatando atividade específica.

b) Documentos que descrevem as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento de atividades inerentes ao fluxo de atividades necessárias ao fornecimento do objeto contratado.

c) Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs – obrigatórios.

d) Comprovação dos critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros, por escrito.

e) Plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para avaliação de desempenho profissional.

f) Certidão de Registro no CRN da região em que o contrato irá vigorar (no caso do Ceará, CRN 11).

g) Descrição dos recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada.

## 5.2. Opção do sistema de distribuição das refeições:

5.2.1. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual parte das preparações são porcionadas e servidas por funcionários capacitados e parte são servidas pelos próprios comensais.

## 5.3. Qualidade do processo produtivo:

5.3.1. Todo o processo de produção de alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS nº1428/1993, portaria MS nº326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004) e POP (RDC nº 275/2002 da ANVISA).

5.3.2. A aquisição de gêneros alimentícios por parte da Contratada deve estar embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição ou modificação de um gênero, caso esse não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos, além de uma cópia do Manual de Boas Práticas e Planos de Ação como objeto de acompanhamento e fiscalização. Em hipótese alguma o cardápio poderá ser alterado sem o prévio consentimento por escrito da Fiscalização do IFCE.

5.3.3. A CONTRATADA deverá obedecer os critérios de tempo e temperatura de acordo com a tabela abaixo:

| ETAPA                 | TEMPERATURA | TEMPO |
|-----------------------|-------------|-------|
| Balcão térmico        | 80 a 90°C   | -     |
| Amostras de alimentos | Máximo 4°C  | 72H   |
| Balcão refrigerado    | Máximo 8°C  | -     |

|                                            |              |           |
|--------------------------------------------|--------------|-----------|
| Cocção no centro do alimento               | 70°C         | 2 minutos |
|                                            | 74°C         | 5 minutos |
| Distribuição de alimentos quentes          | Máximo 65° C | Máximo 6h |
| Distribuição de alimentos refrigerados     | Máximo 10°C  | Máximo 4h |
| Espera para distribuição alimentos quentes | Máximo 65°C  | -         |
| Espera para distribuição alimentos frios   | Máximo 10°C  | -         |

5.4. A CONTRATADA deverá obedecer às normas de higiene para os manipuladores de alimentos:

5.4.1. Os funcionários da CONTRATADA deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;

5.4.2. Os funcionários da CONTRATADA deverão conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);

5.4.3. Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

5.4.4. Os funcionários da CONTRATADA deverão retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

5.4.5. Os funcionários da CONTRATADA não deverão levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.;

5.4.6. É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;

5.4.7. É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório;

5.4.8. Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

5.4.9. Os funcionários que manipulam alimentos não poderão ser os mesmos que fazem a higienização do ambiente e das instalações sanitárias.

5.4.10. A CONTRATADA deverá realizar e registrar o controle da saúde dos manipuladores de alimentos de acordo com a legislação específica.

5.5. A CONTRATADA deverá realizar e registrar o controle informatizado de comensais e refeições:

5.5.1. A empresa CONTRATADA deverá dispor de sistema informatizado de controle eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o monitoramento. A Contratada deverá prover todos os meios físicos, logísticos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

I - Quantidade de comensais por refeição (almoço), por dia, mês e total.

II - Número de refeições servidas por dia, mês e total.

III - Registro dos cardápios servidos por dia.

IV - Registro dos dias letivos.

V - Quantidade de refeições servidas por modalidade de ensino e por tipo de refeição.

5.5.2. O referido sistema deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

5.5.2.1. A plataforma tecnológica deverá atender aos seguintes requisitos:

| Agrupamento |                      | Funcionalidade / Propósito /Campos necessários                             |
|-------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1           | Cadastro de alunos   | Nome, data de nascimento, matrícula, modalidade de ensino, turno, semestre |
| 2           | Cadastro de usuário  | Nome, data de nascimento, matrícula                                        |
| 3           | Cadastro do cardápio | Opção de cardápio do dia                                                   |

|   |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Relatório quantitativo de refeições servidas, por período | Dados gerais e filtros por turno, dia, mês, tipo de refeição (almoço) e modalidade de ensino                                                                                                                                            |
| 5 | Registro de dias letivos                                  | Configuração de calendário escolar do campus                                                                                                                                                                                            |
| 6 | Relatório quantitativo de alunos atendidos, por período   | Dados gerais e filtros por tipo de refeição e modalidade de ensino                                                                                                                                                                      |
| 7 | Controle de acesso ao refeitório                          | Mecanismo de controle de acesso ao refeitório, permitindo acesso aos usuários autorizados por meio de biometria, senha, qr code, código de barras, ou outro método de controle passível de autenticação segura, conferência e auditoria |

#### 5.5.2.2. Funcionalidades gerais da plataforma tecnológica:

##### 5.5.2.2.1. Consulta

a) A solução tecnológica deverá possibilitar consulta aos dados na base de dados, registros das refeições, cardápios, acesso ao refeitório, cadastros de alunos, usuários e outros cadastros acessórios, através de relatórios disponíveis para usuário com perfis específicos, visando otimizar o desenvolvimento das atividades de gestão, controle e fiscalização contratual.

b) Possibilitar acesso de consulta, a qualquer tempo, à réplica do banco de dados da aplicação, para análise, extração de dados, geração de relatórios, etc., ou disponibilizar versão da base de dados em mídia própria ou, ainda, franquear acesso por intermédio de conexão remota pela rede de dados.

##### 5.5.2.2.2. Relatórios

a) A solução tecnológica deverá possibilitar consultas, emissão e impressão de relatórios, no formato PDF e XLS, com dados, informações e documentos cadastrados, registrados e armazenados a qualquer momento, assim como possibilidade de serem filtrados por dia, semana, mês, ano e período personalizado.

b) Deverão ser disponibilizados filtros para facilitar a visualização dos dados mais importantes e a operacionalização do contrato.

##### 5.5.2.2.3. Disponibilidade

a) A solução tecnológica deverá estar disponível para acesso via aplicação web, em regime contínuo, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

##### 5.5.2.2.4. Manutenção da solução tecnológica

a) As manutenções devem ser previamente programadas e comunicadas, com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, devendo informar se haverá interrupção do funcionamento da solução tecnológica, caso em que o pleito será avaliado pelo IFCE, para autorização prévia.

b) A empresa contratada deverá programar as manutenções preventivas nos horários de menor impacto às atividades dependentes da solução tecnológica para a sua realização.

c) Se constatada inconsistência ou deficiência de desempenho da solução tecnológica, tal como indisponibilidade ou mau funcionamento de uma ou mais funcionalidades, a empresa será responsável pelo diagnóstico e correção, em prazo estipulado pelo IFCE.

##### 5.5.2.2.5. Atualização da solução tecnológica

a) A empresa contratada deverá disponibilizar informações acerca da liberação de novos releases e versões, bem como prestar o fornecimento gratuito de documentação de utilização da solução tecnológica.

b) A empresa contratada poderá introduzir modificações na solução tecnológica, sem ônus ao IFCE, desde que consideradas necessárias ao seu perfeito desempenho e operação para o apoio à gestão, controle e fiscalização contratual.

##### 5.5.2.2.6. Aspectos gerais

a) A solução tecnológica deverá contemplar os seguintes parâmetros:

I - permitir que apenas os usuários com permissão efetuem os cadastros e consultas necessários;

- II - operação em rede TCP/IP, com certificado SSL para a aplicação web;
- III - possuir interface gráfica de fácil utilização e ser customizada no atendimento das necessidades do contrato;
- IV - possibilidade de controle de acesso simplificado às refeições, exigindo o mínimo de intervenção manual de um operador ou do usuário;
- V - impossibilidade de o usuário gerar mais de uma OS com mesma demanda;
- VI - controle do cronograma dos serviços de rotina, não programados e sob demanda (atividades e equipamentos);
- VII - utilização de banco de dados relacional com ampla utilização no mercado, como MySQL, MariaDB, PostgreSQL, SQL Server e Oracle;
- VIII - opção para exportação dos registros do sistema em pelo menos 2 dos seguintes formatos: xls, csv, json;

#### 5.6. Gerenciamento de Pessoal:

5.6.1. A Contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas.

5.6.2. A Contratada deverá manter em seu quadro técnico permanente, Nutricionista com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período de vigência do contrato, substituindo-o em caso de impedimento por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da Contratante. O número e as atribuições exercidas por este profissional devem estar de acordo com a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 e deverá incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições.

5.6.3. A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização do fornecimento das refeições escolares, e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da vigência do contrato.

5.6.4. A Contratada deverá comunicar à Contratante a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalte-se que, nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.

5.6.5. A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação, independente das escalas de atividades e de absenteísmo.

5.6.6. A Contratada deverá realizar, a suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.

5.6.7. A Contratada deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelo protegido por toucas e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte ou base nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios, fitinhas, alianças, anéis e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante as atividades relacionadas ao preparo, transporte e fornecimento das refeições.

5.6.8. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho das funções específicas.

5.6.9. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo (devendo manter as mesmas características e as especificações da peça original), mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante. Deverá providenciar a substituição num prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

#### 5.7. Acondicionamento, transporte, recepção e distribuição das refeições:

5.7.1. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 8.077/13 (Art 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05 /98, especialmente em relação ao:

- a) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- c) Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;
- d) Transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o de distribuição em condições higiênico sanitárias, temperatura e conservação adequadas;
- e) Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;
- f) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela, tanto nas instalações da CONTRATADA quanto nas instalações da CONTRATANTE.

5.7.2. As Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastrônomo (cuba convencional em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do final do preparo, temperatura e horário de início e término do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.

5.7.3. Os alimentos devem ser preparados e acondicionados nas caixas térmicas o mais rápido possível para o transporte.

5.7.3.1. O veículo utilizado para o transporte das refeições deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene, de modo a garantir a integridade e qualidade das refeições transportadas e dispor de estrados/paletes para apoio das caixas térmicas.

5.7.3.2. O transporte das refeições prontas deve ser realizado em veículo fechado, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 5°C, para alimentos sob refrigeração, ou acima de 65°C, para alimentos quentes.

5.7.3.3. Antes da montagem para o transporte, os alimentos quentes devem estar em temperatura mínima de 70°C, e os alimentos frios em temperatura mínima de 5°C.

5.7.3.4. As temperaturas dos alimentos deverão ser monitoradas durante as etapas de preparo, recebimento e distribuição das refeições.

5.7.3.5. As preparações deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária Municipal. Esse deve ser atualizado periodicamente. Não será permitido o transporte concomitante de matéria prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos. O veículo utilizado no transporte de refeições deve ser exclusivo para transporte de alimentos, ficando proibido o transporte, no mesmo compartimento, de animais, pessoas e quaisquer outros materiais ou substâncias.

5.7.3.6. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos com separação física entre a carga e a cabine do veículo. A parte do carro em que ficam as preparações de alimentos prontos para consumo devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, lisas e fáceis de limpar e desinfetar. Os estrados devem ser de material resistente e impermeável, permitindo a circulação de ar e evitando o contato dos produtos com os líquidos ou detritos que se acumulam no pavimento do veículo.

5.7.3.7. O compartimento onde as refeições são transportadas deve ser devidamente higienizado após a realização do fornecimento, bem como os recipientes utilizados para acondicionar os produtos alimentares.

5.7.3.8. A carga e descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração ao produto e deve ser realizada no menor tempo possível.



5.7.3.9. Os funcionários envolvidos no transporte e distribuição das preparações deverão apresentar boas práticas de higiene e usar vestuário adequado, devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

5.7.4. A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar que sofram contaminação. Os equipamentos próprios (caixas isotérmicas) para o transporte das refeições devem estar higienizados, íntegros, vedados, estando as preparações adequadamente acondicionadas e identificadas. No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações, inclusive pesagem e aferição da temperatura para preparações quentes (temperatura superior a 60°C) e para preparações frias (temperatura inferior a 5°C), registradas em planilha específica para conferência da Nutricionista da CONTRATANTE. Os lotes de preparações que tenham sido reprovados pela Contratante ou cujo prazo de validade tenha ultrapassado o tempo máximo de 6h (a contagem se inicia imediatamente após o fim da cocção) deverão ser prontamente descartados.

5.7.5. As preparações deverão apresentar aspecto sensorial característico, mantendo-se o padrão de qualidade exigido pela Contratante. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previstas no item 5 deste estudo. A Contratada poderá ser auditada quanto às temperaturas das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação. Os critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes: temperatura superior a 60°C; preparações frias: temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.

5.7.6. Os talheres deverão estar dispostos na linha de distribuição das refeições, dependendo do cardápio do dia. Os pratos devem ser em porcelana, lisos e na cor branca; os talheres devem ser lisos e sem cabos e os copos devem ser de vidro. Não devem estar trincados ou quebrados. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas por escrito à Contratante e autorizadas pela mesma por escrito.

5.7.7. A contratada deverá coletar diariamente duas amostras de cada alimentação preparada e serem devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, com nome da preparação e data, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais. Quando houver dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, ou ainda, quando ocorrerem possíveis distúrbios gastrointestinais e ou toxiinfecções alimentares, a CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos para análises laboratoriais, arcando com as despesas, independentemente da Contratante tomar a iniciativa.

5.8. A entrega das refeições está prevista para ser iniciada em 30 de julho de 2024 na forma que segue:

5.8.1. As quantidades das refeições não são fixas, podendo variar de acordo com a necessidade do Contratante, número de alunos, período de férias, turnos de entrada de turmas ingressantes, feriados prolongados, etc., sendo pago à CONTRATADA apenas o efetivamente consumido.

5.8.2. A Contratada deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, 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.

5.8.3. A Contratada deverá utilizar 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. Não é permitida, ainda, a utilização de temperos que contenham glutamato monossódico e sais sódicos.

5.8.4. A Contratada deverá disponibilizar opções de cardápios convencionais bem como cardápios para fins especiais para atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas no almoço, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, ovolactovegetarianismo, veganismo, intolerâncias alimentares, seletividade alimentar de pessoas com autismo, dentre outras. A demanda por essas refeições serão recebidas e avaliadas pela Nutricionista da Contratante e encaminhadas à Contratada que terá um prazo máximo de 5 dias úteis a partir da data de recebimento para iniciar o fornecimento.

5.8.5. Os cardápios elaborados por Nutricionista da Contratada deverão ser enviados com antecedência trimestral à Nutricionista da Contratante acompanhados de Fichas Técnicas de Preparo, que deverão conter informações sobre o receituário, custo, tipo de refeição, o nome da preparação, per capita e ingredientes em acordo com os parâmetros nutricionais adequados ao público-alvo, bem como as informações nutricionais de energia e macronutrientes, além de outras informações consideradas importantes. Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do Nutricionista responsável por sua elaboração.

5.8.6. Os cardápios serão avaliados por Nutricionista da Contratante, conforme a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar (AQPC escola), modelo adaptado e utilizado pelo IFCE.

#### Local e horário da prestação dos serviços

5.9. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Carlos Antônio Sales, s/n - Floresta, CEP: 62.660-000, Umirim/CE.

5.10. Os serviços serão prestados no seguinte horário: 11:30 às 12:45.

#### Rotinas a serem cumpridas

5.11. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.11.1. Fornecimento continuado de refeições, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

5.11.2. A alimentação oferecida deverá ser balanceada do ponto vista nutricional, saudável e estar em condições higiênicosanitárias adequadas, dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente.

5.11.3. O fornecimento de refeições prontas e transportadas na modalidade almoço se justifica pelo fato do IFCE campus Umirim ofertar cursos Técnicos Integrados que compõem o Ensino Básico, com dias letivos em tempo integral, devendo para tanto seguir as diretrizes estabelecidas na legislação vigente, dentre as quais a Lei 11.947/2009, que determina que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. A oferta de almoço a estes discentes visa contribuir para redução da evasão escolar e de modo geral contribuir para o rendimento cognitivo no processo de aprendizagem.

5.11.4. O cardápio deverá ser elaborado utilizando as orientações abaixo e obedecer a Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas atualizações:

| Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos estudantes do IFCE campus Umirim |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                                                                                                    | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | <p><u>ALMOÇO:</u></p> <p>Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.</p> <p><u>Pratos Protéicos (1 opção):</u></p> <p>- Carnes:</p> <p>Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha, etc.</p> <p>Bovina de 2ª: Músculo, Capa de contra filé, Paleta, Acém, Peito, Fraldinha, etc.</p> <p>- Carne de sol</p> <p>- Suína: magra</p> <p>- Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).</p> <p>- Peixes: filé de pescada ou pargo, etc.</p> <p>* Prato Protéico Vegano (1 opção - se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante):</p> <p>- Soja</p> <p>- Grão de bico</p> <p>- Quinoa</p> <p>- Chia</p> <p>- Lentilha, entre outras leguminosas.</p> |

1

Guarnições (1 opção):

- Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
- Farinha: de mandioca, de milho.

Acompanhamentos (1 opção de cada):

- Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1, podendo ser branco, parboilizado ou integral.
- Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho e preto.

Saladas (1 opção):

- Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
- Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
- Verduras: pimentão, cebola, cheiro verde, tomate.

Sobremesas (1 opção):

- Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pêra, tangerina, caju, abacaxi, etc.
- Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, caju, acerola, graviola, etc).
- Doce: de goiaba, banana, leite, caju, rapadura, etc.
- Preparações regionais doces: arroz doce, canjica, mungunzá, mingau de milho, etc. Condimentos / temperos: sal, alho, vinagre, óleo, limão, ervas, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, farinha de trigo, ervilha sem conservantes, milho sem conservantes, extrato de tomate sem conservantes.

Obs1.: Deverá atender somente a modalidade de ensino integral.

Obs2.: É proibida a utilização de temperos prontos para consumo, tipo Sazon, Knorr, Maggi, entre outros.

5.11.5. O cardápio deverá ser elaborado com no mínimo 75% de alimentos in natura ou minimamente processados, no máximo 20% com alimentos processados e ultraprocessados e no máximo 5% de ingredientes culinários processados. Além disso, deverá seguir as orientações abaixo, conforme a Resolução nº 06/2020 do FNDE e suas atualizações:

5.11.5.1. São restritos alimentos, tais como: bebidas lácteas, doces, enlatados e embutidos (ex.: presunto, apresuntado, mortadela, salsicha, linguiça, salame, etc).

5.11.5.2. É vedado o consumo de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais (em pó), bebidas ou concentrados a base de xarope de guaraná ou groselha.

5.11.6. Em relação ao Valor Calórico Total (VCT) dos cardápios (refeições) e a composição nutricional dos macronutrientes:

5.11.6.1. O Valor Calórico Total (VCT)/dia dos cardápios foi calculado tomando-se como base a média da faixa etária da clientela atendida (14-18 anos) e de acordo com as necessidades nutricionais diárias. A partir desses dados foi encontrada a média do valor calórico diário, considerando-se inclusive que o projeto se propõe à cobertura de no mínimo 70% das necessidades diárias da clientela, ou seja, um total de 1.986 Kcal (Quilocalorias)/dia, assim distribuídos:

- Lanche: (cerca de 15% do VCT) - 493 Kcal/dia.
- Almoço: (cerca de 40% do VCT) - 1.000 Kcal/dia.
- Lanche: (cerca de 15% do VCT) - 493 Kcal/dia.

5.11.6.2. O Valor Calórico Total (VCT) diário dos LANCHES é atendido por meio de outra contratação, a saber, a prestação de serviço continuado de Merendeiros, com contrato vigente, que apresenta maior vantajosidade para a administração pública, motivo pelo qual o item LANCHE não é objeto desta licitação.

5.11.6.2. O Valor Calórico Total (VCT) diário respeita as recomendações preconizadas para a faixa etária, que prevê para as três refeições diárias (2 lanches e 1 almoço) uma cobertura de 1.986Kcal (Quilocalorias), distribuídos entre os macronutrientes da seguinte forma:

- Hidratos de carbono: 55 a 65 % do VCT.
- Proteínas: 10 a 15 % do VCT.
- Lipídeos: 15 a 30 % do VCT.

#### 5.12. Caracterização da refeição tipo almoço:

5.12.1. Os números informados na estimativa de consumo tem como base a série histórica dos estudantes atendidos por essa modalidade de fornecimento, que já foi executada no campus Umirim em anos letivos anteriores. Considerando-se que não haverá oferta de novos cursos técnicos integrados (público-alvo do fornecimento), estima-se que o quantitativo atendido nos últimos anos fornece critério seguro para o cálculo da demanda. Tal cálculo tem por objetivo subsidiar a licitante no planejamento e elaboração da proposta. Por ocasião da contratação, será pago à contratada apenas as refeições efetivamente consumidas.

5.12.2. O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura.

5.12.3. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual parte das preparações são porcionadas e servidas por funcionários capacitados da empresa e parte são servidas pelos próprios comensais.

5.12.4. A refeição deverá ser servida em balcão térmico (quente e frio) de distribuição instalado pela empresa em quantidade suficiente para o total de estudantes dos cursos aptos a receber o almoço e contemplar o padrão resumido no quadro abaixo e condições detalhadas a seguir:

| <b>Padrão da refeição Almoço</b>                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 opção Protéica Principal- (Carne bovina, suíno, frango ou peixe)                           |
| *1 opção protéica substituta (se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante) |
| **1 opção protéica vegana (se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante)    |
| 1 opção de acompanhamento tipo Arroz                                                         |
| 1 opção de acompanhamento tipo Feijão                                                        |
| 1 opção de Guarnição                                                                         |
| 1 opção de Salada ( Crua ou Cozida)                                                          |
| 1 opção de Sobremesa (Fruta, suco, doce ou preparação regional doce)                         |

5.12.4.1. Opção Protéica: Deverá ser ofertado diariamente 01 opção de prato protéico principal, permanecendo disponível no balcão até o final do horário de fornecimento, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Deverá ser produzida uma opção protéica substituta para as preparações que não tenham total aceitação pelos comensais. O quantitativo e a definição da opção protéica substituta necessária, será definida pela contratante e previamente informada à contratada para providências. A porção média pronta para servir deverá ser 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas para partes com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. Evitar ou restringir ao máximo preparações com frituras. No quadro sugestões de preparações, registra-se exemplos de preparações proteicas que serão aceitas pela contratante.

5.12.4.2. Não serão aceitas como opção protéica o uso de carnes mecanicamente separadas, miúdos, vísceras, embutidos, industrializados e enlatados. A opção proteica principal deverá, exclusivamente, ser a base de: peixe, frango, suíno ou bovino, seguindo o padrão e cortes aprovados pela nutricionista do IFCE conforme se segue:

| <b>Peixe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. Os tipos de peixes devem ser variados entre os permitidos (pargo, ariacó, tilápia dentre outros aprovados pela Nutricionista do IFCE), não se limitando a um único tipo. A porção média do filé deverá ser de 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Deve ser dada preferência a preparações cozidas, assadas e grelhadas. O peixe utilizado deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM). |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Carne Bovina</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Deverão ser utilizados cortes de boa qualidade. Para cozido, carne moída e almôndegas será permitido o uso do músculo, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Não será permitida utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Porção mínima pronta para servir de 150g para preparações sem osso e 200g para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. A carne utilizada deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM)                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Frango</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Os únicos cortes aprovados para uso nas preparações à base de frango são: peito de frango (sem pele e sem osso) e coxa e sobrecoxa (sem pele), com porção mínima pronta para servir de 150g para preparações sem osso e 200g para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. Para bifes, filés, iscas, creme, e estrogonofe, deverá ser utilizado peito de frango (sem pele e sem osso), devendo a quantidade média para cada porção pronta para servir corresponder a 150 gramas ou 200 g se houver molho ou caldo. Para assado, pode ser utilizado peito de frango ou coxa e sobrecoxa, ambos sem pele. O frango utilizado deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM) |
| <b>Carne Suína</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Somente será permitida a utilização de pernil, costela, carré e lombinho. A porção média deve ser de 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas para partes com osso ou ao molho, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. O suíno utilizado deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

5.12.4.3. \*Prato Principal Vegano/Vegetariano e/ou para fins especiais: 01 opção ofertada de acordo com a demanda apresentada pelos estudantes e enviada pela Contratante ou quando o prato principal incluir ingredientes restritos a estudantes com necessidades alimentares especiais, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Esses tipos de preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de maior valor biológico (Exemplo: soja, grão de bico, quinoa, chia, lentilha ou outras leguminosas, ovos ou demais fontes proteicas específicas, conforme a restrição alimentar, devendo as fontes proteicas não se repetir por mais de duas vezes na semana). O fornecimento deverá ser conforme demanda da clientela. O porcionamento médio para este prato deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações, quando contiver carboidratos deverá ser respeitada a porção de 200 gramas.

5.12.4.4. Distribuição da opção protéica ao longo do mês e/ou semana no cardápio:

- Peixe: No mínimo 1 vez ao mês;
- Suíno: No mínimo 1 vez ao mês;
- Bovino: No mínimo 4 vezes ao mês;
- Frango: No máximo 2 vezes por semana.

5.12.4.5. Quadro de sugestões da contratante de opção protéica principal:

| <b>Opção Proteica</b>                                          | <b>Porção a ser servida (gramas)*</b> |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Creme de frango                                                | 200 g                                 |
| Cubinhos de frango refogados                                   | 150 g                                 |
| Filé de frango refogado com orégano                            | 150 g                                 |
| Filé de frango acebolado                                       | 150 g                                 |
| Frango de panela assado com batata inglesa ( coxa e sobrecoxa) | 200 g                                 |
| Estrogonofe de frango                                          | 200 g                                 |
| Isca de frango acebolada                                       | 150 g                                 |
| Filé de frango ao molho de tomate e queijo                     | 200 g                                 |
| Macarronada de frango ao molho branco com queijo               | 200 g                                 |

|                                                 |                                                              |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Bisteca suína acebolada                         | 200 g                                                        |
| Isca de suíno (lombo) ao molho cítrico          | 150 g                                                        |
| Almôndegas ao molho de tomate e queijo          | 200 g                                                        |
| Paçoca de carne bovina                          | 150 g (Descrição: 80 g carne de sol; 50 g farinha)           |
| Carne de panela - alcatra ou contrafilé         | 150 g                                                        |
| Assado bovino - lagarto ou lombo                | 150 g                                                        |
| Bife - alcatra ou coxão mole                    | 150 g                                                        |
| Carne de sol acebolada                          | 150 g                                                        |
| Cozido bovino ao molho com legumes - coxão duro | 200 g                                                        |
| Filé de peixe grelhado                          | 150 g                                                        |
| Lasanhas                                        | 200g (Descrição: carne - 100g; queijo – 30g; presunto – 20g) |
| Panquecas                                       | 200g (Descrição: carne - 100g; queijo ralado – 10g)          |

\*Refere-se à gramatura da porção pronta para consumo

5.12.4.5.1. Acompanhamento - Deverá ser ofertado como acompanhamento, diariamente, Arroz e Feijão ou Baião de dois. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do horário de fornecimento, porcionado pelo discente. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 150 g para arroz branco, parboilizado, misto ou integral; 200 gramas para baião de dois, referindo-se à porção pronta para servir; feijão puro/sem caldo 90 gramas e feijão misto (com batata, macaxeira, abóbora, maxixe, entre outros) a porção de 120 g.

5.12.4.6. As opções de acompanhamento deverão seguir o padrão aprovado pela nutricionista do IFCE conforme segue:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Arroz</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 grão, desde que previamente aprovado pelo Nutricionista do IFCE. Variações aceitas: poderá ser ofertado arroz branco, parboilizado, misto com verduras e/ou legumes, ou integral.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Feijão</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade e de boa procedência, previamente aprovados pela Nutricionista do IFCE. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. Deverá haver variações dentre os tipos: feijão preto, feijão carioca, feijão de corda, feijão branco, etc. Deve haver variações dentre as opções puro e misto. Opções com complemento /misto poderão ser do tipo: com abóbora, com macaxeira, com batata doce, com maxixe, além de outros ingredientes previamente aprovados pela nutricionista do IFCE e informados no cardápio. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento médio de feijão deverá ser de 90 g para puro e de 120 gramas para feijão misto, referindo-se à porção pronta para servir. |
| <b>Baião de dois</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. Poderá ser feito com arroz branco ou parboilizado e com feijões do tipo carioca ou de corda. Poderá conter um terceiro ingrediente /complemento, como por exemplo, queijo, abóbora, etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

5.12.4.7. Distribuição do acompanhamento ao longo do mês:

- Baião de dois: No mínimo 2 vezes ao mês. Poderá ser adicionado um terceiro ingrediente, exemplo: com queijo, com abóbora etc.;
- Arroz branco: No mínimo 2 vezes ao mês;
- Arroz branco misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brócolis, com cenoura, com espinafre etc.;
- Arroz parboilizado: No mínimo 1 vez ao mês.;
- Arroz parboilizado misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brócolis, com cenoura, com espinafre etc.;
- Arroz integral: No mínimo 1 vez ao mês. Poderá ser do tipo misto, com cenoura, milho, etc.;
- Feijão: No mínimo 2 vezes ao mês de cada tipo: corda, carioca, branco e preto;

- Feijão puro: No mínimo 3 vezes ao mês;
- Feijão misto: No mínimo 4 vezes ao mês.

5.12.4.8. Quadro de sugestões da contratante de opções de acompanhamentos:

| Nome da preparação - Acompanhamento  | Porção a ser servida (gramas)* |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| Arroz parboilizado                   | 150 g                          |
| Arroz branco                         | 150 g                          |
| Arroz branco com cenoura             | 150 g                          |
| Arroz branco com espinafre           | 150 g                          |
| Arroz branco com brócolis            | 150 g                          |
| Arroz integral com milho             | 150 g                          |
| Arroz integral com cenoura e ervilha | 150 g                          |
| Arroz parboilizado com cenoura       | 150 g                          |
| Arroz parboilizado com brócolis      | 150 g                          |
| Baião de dois com queijo coalho      | 200 g                          |
| Baião de dois com abóbora            | 200 g                          |
| Feijão carioca com abóbora           | 200 g                          |
| Feijão preto                         | 90 g                           |
| Feijão carioca com batata doce       | 120 g                          |
| Feijão branco com cheiro verde       | 90 g                           |
| Feijão de corda com abóbora          | 120 g                          |
| Feijão de corda com maxixe           | 120 g                          |
| Feijão carioca                       | 90 g                           |
| Feijão carioca com macaxeira         | 120 g                          |
| Feijão branco com abóbora            | 120 g                          |

\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.

5.12.4.9. Guarnições: Deverá ser ofertada diariamente 1 opção de guarnição. Serão aceitos como guarnições: Purês (macaxeira, batata inglesa, batata doce ou abóbora); macarrão ao alho e óleo ou ao molho de tomate; farofa de cuscuz; farofa acebolada, com cenoura, com beterraba; batata doce cozida; batata refogada; dentre outras. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do horário de fornecimento, porcionado pelo discente. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 90g para macarrão, 90 g para batata refogada ou batata doce cozida, 60 g para farofa de cuscuz; 60 g farofa de farinha branca, 90 g para purê referindo-se à porção pronta para consumo.

5.12.4.10. Distribuição da guarnição ao longo do mês no cardápio:

- Purês: No mínimo 2 vezes ao mês;
- Macarrão: No mínimo 2 vezes ao mês;
- Farofa de cuscuz: No mínimo 1 vez ao mês;
- Farofa com farinha de mandioca (acebolada, com cenoura, com beterraba, entre outras): No mínimo 2 vezes ao mês;
- Batata inglesa (refogada com orégano, ou com alecrim, etc): No mínimo 1 vez ao mês;
- Batata doce ou Abóbora cozida: Até 2 vezes por mês.

5.12.4.11. Quadro de sugestões da contratante para Guarnições:

| Nome da preparação - Guarnições | Porção a ser servida (gramas)* |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Purê de batata inglesa          | 90 g                           |

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Purê de batata doce         | 90 g  |
| Purê de abóbora             | 90 g  |
| Purê de macaxeira           | 90 g  |
| Macarrão ao alho e óleo     | 90 g  |
| Macarrão ao molho de tomate | 90 g  |
| Farofa de cuscuz            | 60 g  |
| Farofa acebolada            | 60 g  |
| Farofa com cenoura ralada   | 60 g  |
| Farofa com beterraba ralada | 60 g  |
| Batata doce cozida          | 90 g  |
| Abóbora cozida              | 90 g  |
| Batata inglesa com orégano  | 90 g  |
| Batata inglesa com alecrim  | 90 g  |
| Batata palha                | 50 g  |
| Suflê de chuchu             | 100 g |

\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo

5.12.4.12. Salada crua ou cozida: Deverá ser disponibilizada 1 opção por dia, sendo salada crua ou salada cozida. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do horário de fornecimento, porcionado pelo discente. As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente higienizadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária. O porcionamento mínimo para as saladas cruas deverá ser de 40 gramas e para saladas cozidas 90 gramas. Nas saladas (cruas ou cozidas) deverá conter no mínimo 3 ingredientes, podendo um deles ser frutas, no caso da salada crua. Deverá haver variações entre os tipos de salada crua e cozida, não sendo permitido a repetição do mesmo tipo de salada, na mesma semana.

5.12.4.13. Distribuição das saladas ao longo do mês:

- Salada Crua: No mínimo 8 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 40 gramas. No quadro resumo a seguir a contratante apresenta sugestões de saladas cruas que poderão ser utilizadas pela contratada para compor o cardápio.
- Salada Cozida: No mínimo 4 vezes ao mês. Porção mínima a ser servida: 90 gramas. No quadro resumo a seguir a contratante apresenta sugestões de saladas cozidas que poderão ser utilizadas pela contratada para compor o cardápio.

5.12.4.14. Quadro de sugestões da contratante para Saladas cruas:

| Nome da preparação - Salada Crua                                         | Nome da preparação - Salada Crua |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Acelga, repolho roxo e maçã                                              | 40 g                             |
| Acelga, cenoura e maçã                                                   | 40 g                             |
| Acelga, espinafre, pepino e laranja                                      | 40 g                             |
| Acelga, tomate com orégano e azeite                                      | 40 g                             |
| Acelga, tomate e maçã                                                    | 40 g                             |
| Alface americana, espinafre e manga                                      | 40 g                             |
| Alface, tomate cereja e melão orange                                     | 40 g                             |
| Alface, cenoura, pepino e uva roxa                                       | 40 g                             |
| Alface, pepino e cebola regados com suco de limão                        | 40 g                             |
| Cenoura, abacaxi e repolho branco                                        | 40 g                             |
| Pepino (fatiado) e repolho roxo (ralado) temperado com vinagre e sal     | 40 g                             |
| Pepino e tomate em cubos temperados com suco de limão e cheiro verde     | 40 g                             |
| Pepino, pimentão e cebola roxa (corte julienne) regado com suco de limão | 40 g                             |
| Pimentão, cenoura ralada e milho verde                                   | 40 g                             |
| Repolho branco e beterraba ralados com laranja                           | 40 g                             |
| Repolho e beterraba ralados com abacaxi                                  | 40 g                             |



|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| Repolho roxo, cenoura e maçã, regados com suco de limão | 40 g |
| Repolho roxo, repolho branco e laranja                  | 40 g |
| Vinagrete (tomate, pimentão, cebola)                    | 40 g |

\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.

5.12.4.15. Quadro de sugestões da contratante para Saladas cozidas:

| Nome da preparação - Salada Cozida                                      | Porção a ser servida (gramas)* |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Abobrinha refogada com cebola e alho                                    | 90 g                           |
| Abobrinha refogada com pimentão e milho verde                           | 90 g                           |
| Abobrinha, cenoura, tomate (corte cubinhos) refogados com orégano       | 90 g                           |
| Batata Doce e beterraba em cubinhos com cheiro verde                    | 90 g                           |
| Batata Doce, tomate, cebola e cheiro-verde                              | 90 g                           |
| Batata Inglesa e cenoura (corte cubinhos) com alecrim                   | 90 g                           |
| Beterraba (cubos), batata inglesa (cubos) com milho verde               | 90 g                           |
| Beterraba (tiras), cenoura(tiras) com ervilha                           | 90 g                           |
| Beterraba e cenoura (corte palito) temperada com cheiro verde           | 90 g                           |
| Beterraba (rodela), milho verde e vagem                                 | 90 g                           |
| Beterraba, cenoura e chuchu                                             | 90 g                           |
| Cenoura (corte cubinhos), milho verde e vagem refogados                 | 90 g                           |
| Cenoura (corte palito), milho verde e couve manteiga refogados com alho | 90 g                           |
| Chuchu, batata e abobrinha com molho branco                             | 90 g                           |
| Chuchu, ervilha e beterraba (corte cubinhos) com orégano                | 90 g                           |
| Cenoura (cubos), Couve - Flor e brócolis                                | 90 g                           |
| Couve- Flor, abobrinha e repolho roxo                                   | 90 g                           |
| Repolho branco, cenoura e beterraba cozidos                             | 90 g                           |
| Repolho branco e cenoura refogado com tomate e orégano                  | 90 g                           |
| Repolho, cenoura e vagem refogados                                      | 90 g                           |

\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.

5.12.4.16. Sobremesa: Deverá ser ofertada 1 opção de sobremesa diariamente, permanecendo disponível aos comensais até o final do horário de fornecimento e porcionado por funcionário capacitado da empresa. Poderão ser utilizados sucos de frutas naturais ou oriundos de polpas de frutas, de sabores variados (goiaba, acerola, manga, maracujá, cajá, abacaxi, caju, graviola, dentre outros aprovados pela Nutricionista do IFCE), adoçados (até 20g) e com concentração mínima de polpa de fruta ou de fruta 30% (trinta por cento). Deverão ser servidos em copos de plástico reutilizável (tipo polipropileno) de 300 ml. Não serão aceitos sucos industrializados ou artificiais. Deverá ser priorizada a oferta de frutas in natura (ex: manga, laranja, tangerina, abacaxi, melancia, melão, entre outras). Também poderá ser ofertado doce (ex: doce de leite, de caju, de banana, de mamão, de goiaba, entre outros aprovados pela nutricionista da contratante) ou preparação regional doce (ex: arroz doce, canjica/mungunzá, curau, entre outros aprovados pela nutricionista da contratante).

5.12.4.17. O suco de fruta deverá ser feito com polpa de fruta (com 90g) ou fruta (com 90g) para suco. Em caso de suco de limão utilizar 30 a 45g, correspondente ao suco de 1 limão.

5.12.4.18. Distribuição das sobremesas ao longo do mês:

- Doce: no máximo 1x/mês;
- Fruta in natura: no mínimo 3x/ semana;
- Preparação regional doce: no máximo 2x/mês;
- Suco de fruta: no máximo 1x/semana.

## 5.12.4.19. Quadro de sugestões da contratante para Sobremesas:

| Nome da preparação - Sobremesa                                                          | Porção a ser servida (gramas)* |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Doce (de leite, de caju, de banana, de mamão, de goiaba)                                | 30 g                           |
| Preparação regional doce (arroz doce, canjica, mungunzá, curau)                         | 50 g                           |
| Suco de fruta (sabores goiaba, acerola, manga, maracujá, cajá, abacaxi, caju, graviola) | 300 ml                         |
| Fruta in natura unidade (laranja, tangerina, maçã, pêra, banana, etc)                   | 90 g                           |
| Fruta in natura fatia (mamão, melancia, melão, manga, abacaxi)                          | 160 g                          |

\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.

## 5.12.4.20. Quadro de sugestões da contratante para os temperos:

|           |                   |                    |                   |
|-----------|-------------------|--------------------|-------------------|
| Alho      | Coentro           | Mostarda           | Pimentão verde    |
| Alho poró | Cominho           | Noz moscada        | Pimentão vermelho |
| Açafrão   | Erva doce         | Orégano            | Salsa             |
| Alecrim   | Manjerição        | Pimentão amarelo   | Vinagre           |
| Gengibre  | Páprica doce      | Salsão             | Canela            |
| Hortelã   | Páprica picante   | Semente de coentro | Cebola            |
| Limão     | Pimenta de cheiro | Tomate             | Cebolinha         |
| Louro     | Pimenta do reino  | Urucum             | Cravo da índia    |

## 5.13. Definição da porção (gramatura ou ml) para Almoço que deverá ser servida pela contratada:

5.13.1. No tópico caracterização da refeição tipo almoço, a contratante definiu a gramatura para a maioria das porções a serem praticadas pela contratada. O quadro abaixo resume os valores detalhados ao longo deste documento.

| Preparação                                                                | Peso mínimo da porção - pronta para consumo - a ser servida (gramas) |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Opção proteica sem osso                                                   | 150 g                                                                |
| Opção proteica com osso                                                   | 200 g                                                                |
| Opção proteica com caldo, molho, creme ou farináceos                      | acréscimo de 50 g (Ex: com osso= 250 g; Sem osso= 200 g)             |
| Opção proteica vegana (se houver demanda)                                 | 200 g                                                                |
| Acompanhamento tipo arroz puro ou misto                                   | 150 g                                                                |
| Acompanhamento tipo baião de dois                                         | 200 g                                                                |
| Acompanhamento tipo feijão puro/sem caldo                                 | 90 g                                                                 |
| Acompanhamento tipo feijão misto ( com batata, maxixe, abóbora, etc)      | 120 g                                                                |
| Guarnição tipo Purê                                                       | 90 g                                                                 |
| Guarnição tipo Macarrão                                                   | 90 g                                                                 |
| Guarnição tipo farofa (acebolada, com cenoura , etc)                      | 60 g                                                                 |
| Guarnição tipo farofa de cuscuz                                           | 60 g                                                                 |
| Guarnição tipo batata doce, inglesa ou abóbora cozida                     | 90 g                                                                 |
| Guarnição tipo batata palha                                               | 50 g                                                                 |
| Guarnição tipo suflês                                                     | 100 g                                                                |
| Saladas cruas (folhosos; folhosos e frutas; ralados, fatiados finos, etc) | 40 g                                                                 |
| Saladas cozidas (com molho, refogados, salteados, com creme, etc)         | 90 g                                                                 |
| Suco de fruta (natural ou da polpa)                                       | 300 ml                                                               |
| Fruta in natura unidade                                                   | 90 g                                                                 |
| Fruta in natura fatia                                                     | 160 g                                                                |

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Doce                     | 30 g |
| Preparação regional doce | 50 g |

5.13.2. Os valores (peso ou volume) definidos no quadro acima se referem às preparações prontas para o consumo.

5.13.3. A fiscalização do contrato fará a aferição dos valores praticados da porção pela contratada e em caso de desconformidade com o estabelecido neste documento, a contratada será notificada.

5.13.4. Referente ao cardápio:

5.13.4.1. O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado à nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura. O cardápio deverá ser enviado de acordo com o modelo disponibilizado pela contratante.

5.13.4.2. Além do cardápio, a contratada deverá enviar para a contratante todas as fichas técnicas das preparações do cardápio. A ficha técnica deverá conter no mínimo as informações solicitadas na resolução do FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações: receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações requeridas na legislação vigente de alimentação escolar. As fichas técnicas deverão ser enviadas de acordo com o modelo disponibilizado pela contratante.

5.13.4.3. A contratada poderá adotar outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrão estabelecido pela contratante e enviar previamente ao nutricionista da contratante para análise e aprovação.

5.13.4.4. A contratada deverá, no mínimo a cada 3 (três) meses realizar alterações nos cardápios praticados, ou em menor tempo, caso a contratante julgar necessário.

5.13.5. A média semanal do Valor Calórico Total (VCT) dos cardápios apresentados na proposta comercial poderá ter uma variação de até 5% para menos ou para mais do VCT preconizado para o dia todo, que é de 950,00 Kcal/dia no mínimo e 1.050,00 Kcal/dia no máximo.

5.13.6. O quadro abaixo deverá ser utilizado como base na elaboração dos cardápios de almoço, a fim de cumprir a RDC nº 06/2020 do FNDE, alterada pela RDC nº 20/2020 e suas atualizações.

|                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                         |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20% das necessidades nutricionais diárias                                                                                                                                                                            | 70% das necessidades nutricionais diárias                                               | Comum para todas as necessidades nutricionais diárias                                     |
| 280g/estudante/semana para frutas in natura, legumes e verduras                                                                                                                                                      | 520g/estudante /semana para frutas in natura, legumes e verduras                        | As bebidas à base de fruta não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura |
| Frutas in natura mínimo de 2 dias/semana                                                                                                                                                                             | Frutas in natura mínimo de 4 dias /semana                                               | É proibido oferta de gorduras trans industrializadas                                      |
| É obrigatório a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 dias/semana e no caso de alimentos fonte de ferro não heme deve ser ofertado junto com alimentos fonte de vitamina C para facilitar a absorção | Legumes e Verduras mínimo de 3dias /semana                                              | Legumes e Verduras mínimo de 5 dias/semana                                                |
| É obrigatório a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias/semana                                                                                                                                   | Líquidos lácteos com aditivos e adoçados no máximo 1x/mês                               | Líquidos lácteos com aditivos e adoçados no máximo 2x/mês                                 |
| Produtos cárneos no máximo 2x/mês                                                                                                                                                                                    | Biscoito, bolacha, pão e bolo 2x/semana (1refeição) ou 3x /semana (2 ou mais refeições) | Biscoito, bolacha, pão e bolo7x/semana                                                    |
| Alimentos em conserva no máximo 1x/mês                                                                                                                                                                               | Preparações regionais doces no máximo2x /mês                                            | Preparações regionais doces no máximo 1x /semana                                          |
| Doce no máximo 1x/mês                                                                                                                                                                                                | Margarina ou creme vegetal no máximo2x /mês                                             | Margarina ou creme vegetal no máximo 1x /semana                                           |

5.14. A frequência do fornecimento de almoço será de acordo com o calendário acadêmico, sempre nos dias em que houver contraturno letivo (aulas em tempo integral).

5.15. A contratada deverá dispor de quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste Termo de Referência.

5.16. A contratada deverá ter a atuação de nutricionista com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período da contratação. O número e as atribuições exercidas por este profissional devem estar de acordo com a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 e incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições.

5.17. A contratada deverá realizar a capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização do fornecimento e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da vigência do contrato.

5.18. Não haverá necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, haja vista que o fornecimento a ser executado pode facilmente ser descrito no termo de referência e é de fácil aplicabilidade prática.

5.19. A contratação pretendida alinha-se à política que o Governo Federal vem implantando na reestruturação da administração pública através de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

5.20 O Diagnóstico Situacional dos Serviços de Alimentação e Nutrição Escolar do IFCE, que foi realizado pela Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE) em 2020, mostrou que, àquela época, 10 campi do IFCE já possuíam o serviço terceirizado com refeições transportadas. Além disso, observou-se que a falta de infraestrutura e pequena quantidade de recursos humanos são motivos para a escolha desse tipo de modalidade de serviço de alimentação.

5.21. Dessa forma, dada a situação atípica pela qual passa a Unidade de Alimentação e Nutrição do campus Umirim, atualmente sob reforma de seu setor de produção de refeições, optou-se pela adoção do fornecimento continuado de alimentação pronta e transportada como a solução mais adequada, tendo em vista o diagnóstico atual do setor de Nutrição.

5.22. Assim, o presente modelo de contratação não traz qualquer inovação às práticas de mercado, tampouco às da Administração, sendo usualmente empregado para fornecimento de refeições entre as Instituições de Educação e já vem sendo adotado por outros órgãos.

5.23. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a execução do fornecimento como requisito para celebração do contrato, conforme modelo no Anexo deste Termo de Referência.

#### **Materiais a serem disponibilizados**

5.24. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades suficientes para atender a demanda do número de refeições, promovendo sua substituição quando necessário:

| <b>MATERIAL/ EQUIPAMENTO</b> |
|------------------------------|
| Balança digital eletrônica   |
| Balcão térmico aquecido      |
| Balcão térmico refrigerado   |
| Cubas para o balcão térmico  |
| Refresqueira 2 cubas         |
| Bandejas lisas               |
| Prato em louça               |
| Garfo em aço inox            |
| Colher em aço inox           |
| Faca em aço inox             |

|                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|
| Copo de vidro                                                      |
| Tigela para sopa/canja em louça                                    |
| Recipiente para sobremesa (pratos ou vasilhas em plástico lavável) |
| Conchas, pegadores e colheres de servir em aço inox                |
| Galheteiros                                                        |
| Recipiente para molho                                              |
| Caixas isotérmicas (isobox)                                        |
| Vasilha plástica com tampa 37 litros                               |
| Vasilha plástica com tampa 24 litros                               |
| Guardanapo                                                         |
| Material de limpeza                                                |
| Touca e luvas descartáveis                                         |
| Quentinha isopor                                                   |
| Faca descartável                                                   |
| Garfo descartável                                                  |
| Colher descartável                                                 |
| Cestos de lixo com acionamento por pedal (100 litros)              |

5.25. A CONTRATADA utilizará as instalações do refeitório do Campus para fornecer as refeições aos estudantes, organizará adequadamente os utensílios de trabalho, planejará a rotina de todas as atividades pertinentes a distribuição das refeições, planejará a limpeza e higienização dos utensílios, além de adquirir, armazenar e disponibilizar todos os materiais necessários ao fornecimento das refeições;

5.26. O controle e manutenção destes materiais/ equipamentos fica sob a responsabilidade da CONTRATADA.

#### Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.27.1. As refeições são do tipo ALMOÇO e devem conter no mínimo a composição de acordo com os parâmetros técnicos nutricionais definidos pela Resolução nº 6, 8 de maio de 2020-MEC/FNDE, alterada pela Resolução nº 20, 2 de dezembro de 2020-MEC/FNDE, constantes no item a seguir:

| Tipo de Refeição | Perfil do Público                       | Média da Faixa Calórica * |
|------------------|-----------------------------------------|---------------------------|
| Almoço           | Adolescentes e Jovens em Tempo Integral | 1.000 Kcal                |

*\*A faixa calórica das refeições poderá variar desde que se respeitem os parâmetros estabelecidos no anexo IV da Resolução nº 20, 2 de dezembro de 2020-MEC/FNDE, de acordo com o público-alvo.*

5.27.2. Deverá atender as particularidades do campus em relação ao horário, dias da semana e quantidade estimada de refeições diárias.

5.27.3. As preparações deverão ser acondicionadas adequadamente com identificação e prazo de validade até o momento da distribuição.

5.27.3.1. Deverão ser transportadas em caixas térmicas e veículo apropriado pela contratada até o refeitório do campus.

5.27.3.2. Manter todo o controle térmico desde o preparo, transporte até a distribuição.

5.27.4. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFCE, onde a alimentação será porcionada e distribuída.

5.27.5. A CONTRATADA deverá possuir sede para produção dos alimentos em um raio de até 40 km em relação ao campus Umirim.

5.27.6. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo (materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

5.27.7. O IFCE campus Umirim disponibilizará as instalações físicas, hidráulicas e elétricas, necessárias para viabilização do fornecimento das refeições.

**Especificação da garantia do serviço** (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.28. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

**Procedimentos de transição e finalização do contrato**

5.29. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

## 6. Modelo de gestão do contrato

### 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato, sempre que necessário.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

#### Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ( Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

#### Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

#### **Fiscalização Administrativa**

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

#### **Gestor do Contrato**

6.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.20. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.21. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.22. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.23. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.24. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## **7. Critérios de medição e pagamento**

### **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I, **OU** outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços **OU** o disposto neste item.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

7.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1. O nível de serviço prestado pela CONTRATADA será avaliado através de 4 indicadores, cada um com 4 parâmetros de avaliação: 1, 2, 3 e 4, de forma a definir a adequação de pagamento de acordo com a qualidade do fornecimento. Abaixo estão descritos como cada indicador será medido, controlado e acompanhado pela CONTRATANTE durante o período de vigência do contrato. Os indicadores para mensuração são:

1. Avaliação das condições higiênico-sanitárias.

2. Pesquisa de satisfação dos discentes.

3. Registros dos alunos no livro de reclamação.

4. Avaliação da qualidade do cardápio.

7.3.2. A periodicidade de medição será realizada a partir de indicadores de nível, conforme descrito abaixo:

a) MENSAL - a CONTRATANTE fará avaliações diárias e semanais dos indicadores dos registros feitos pelos alunos no livro de reclamação e do atendimento aos discentes para emissão de relatórios finais mensais.

b) TRIMESTRAL - a CONTRATANTE fará avaliação dos indicadores de pesquisa de satisfação dos discentes e da avaliação da qualidade do cardápio.

c) SEMESTRAL - a CONTRATANTE fará avaliações do indicador avaliação das condições higiênico-sanitárias.

7.4. Os indicadores de nível do IMR serão detalhados a seguir:

#### 7.4.1. AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS (Apêndice II).

7.4.1.1. A lista de verificação (checklist) é uma ferramenta que nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. Os requisitos avaliados são relativos a recursos humanos; condições ambientais; instalações, edificações e saneamento; equipamentos; sanitização; produção; embalagem e rotulagem; controle de qualidade. Esta avaliação inicial permite levantar pontos críticos ou não conformes e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação de instalações, procedimentos e processos produtivos, buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do público atendido.

7.4.1.2. Neste sentido, todo processo de manipulação de alimentos é considerado uma atividade que exige cuidados especiais com o ambiente de trabalho, com equipamentos e utensílios, com os alimentos propriamente ditos, com os manipuladores de alimentos, com as instalações sanitárias e com o controle de pragas, entre outros.

7.4.1.3. Considerando o exposto acima, tem-se o objetivo investigar e avaliar as condições de higiene em todo processo de manipulação de alimentos da alimentação oferecida aos alunos do IFCE campus Umirim, através da aplicação de uma lista de verificação, baseada na legislação vigente no país, de forma a verificar o nível de não conformidades apresentadas pelo estabelecimento e posteriormente propor melhorias com ações corretivas.

7.4.1.4. O checklist apresenta quatro grupos de classificação de adequação em relação aos itens observados:

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 76 a 100% de adequação;

NÍVEL 2 (REGULAR) – 66 a 75% de adequação;

NÍVEL 3 (RUIM) – 56 a 65% de adequação;

NÍVEL 4 (PÉSSIMO) – < 56% de adequação.

#### 7.4.2. PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS DISCENTES (Apêndice III).



7.4.2.1. A Pesquisa de satisfação dos usuários é um sistema de administração de informações que continuamente capta a voz do usuário, através da avaliação do desempenho da fornecedora a partir do ponto de vista do estudante.

7.4.2.2. A Pesquisa de satisfação dos usuários apresenta quatro grupos de classificação de adequação em relação aos itens observados:

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 70 a 100% de satisfação;

NÍVEL 2 (REGULAR) – 60 a 69% de satisfação;

NÍVEL 3 (RUIM) – 50 a 59% de satisfação;

NÍVEL 4 (PÉSSIMO) – < 50% de satisfação.

#### 7.4.3. REGISTROS DOS ALUNOS NO LIVRO DE RECLAMAÇÃO.

7.4.3.1. O livro de reclamações é um livro de disponibilização no refeitório do IFCE, onde as refeições são fornecidas, para que os usuários possam registrar suas queixas pertinentes às refeições fornecidas.

7.4.3.2. O livro de reclamações permite ao usuário apresentar uma queixa no local da ocorrência. Havendo alguma irregularidade, o usuário pode acessar o livro de reclamações em local aberto e sinalizado, dentro da unidade de alimentação, para nele apresentar a sua queixa no momento e no local da ocorrência. A reclamação é registrada no livro. A CONTRATADA deve responder às queixas pertinentes no prazo de 24 (vinte quatro) horas a contar do registro da queixa, com assinatura e carimbo do responsável pela resposta.

7.4.3.3. Será feita análise do livro de ocorrência pela CONTRATANTE, da gravidade e pertinência das anotações descritas pelos usuários. Será feita a classificação de adequação em relação aos itens observados:

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 0 reclamação;

NÍVEL 2 (REGULAR) – 1 a 2 reclamações;

NÍVEL 3 (RUIM) – 3 a 4 reclamações;

NÍVEL 4 (PÉSSIMO) – ≥ 5 reclamações.

#### 7.4.4. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CARDÁPIO (Apêndice IV).

7.4.4.1. Os cardápios elaborados e executados deverão atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme a RDC nº 06/2020 do FNDE, alterada pela RDC nº 20/2020 e suas atualizações.

7.4.4.2. Será feita análise trimestral do cardápio servido pela contratada, utilizando a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola (Veios e Martinelli, 2013).

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 75 a 100% média dos grupos de alimentos recomendados;

NÍVEL 2 (REGULAR) – 50 a 74% média dos grupos de alimentos recomendados;

NÍVEL 3 (RUIM) – 25 a 49% média dos grupos de alimentos recomendados;

NÍVEL 4 (PÉSSIMO) – < 25% média dos grupos de alimentos recomendados.

7.5. A CONTRATANTE entregará à CONTRATADA, até trinta dias úteis do mês subsequente ao mês da avaliação, o relatório referente à medição de resultados desse período.

7.6. Os indicadores de Instrumento de Medição de Resultado (IMR) e faixas de ajuste de pagamento por indicador estão descritos nos quadros abaixo:

7.6.1. Será utilizada a média do resultado do IMR dos indicadores do mês para realizar o ajuste de pagamento. Dessa forma, no mês em que houver incidência de indicadores de periodicidade mensal e trimestral e/ou semestral, o IMR corresponderá a média aritmética dos resultados dos referidos indicadores.

| INDICADOR 1 (I1) |                                                                                              |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indicador        | Condições higiênico-sanitárias                                                               |
|                  | Garantir o cumprimento dos requisitos para estabelecimento das condições higiênicosanitárias |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |                          |                              |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|------------------------------|
| Finalidade                         | para produção, manipulação e fornecimento de alimentos de acordo com a legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |                          |                              |
| Meta a Cumprir                     | Alcançar no mínimo 76% de conformidade do checklist de avaliação das condições higiênico-sanitárias (Apêndice II).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |                          |                              |
| Instrumento de Medição             | Checklist de avaliação das condições higiênico-sanitárias (Apêndice II).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |                          |                              |
| Forma de Acompanhamento            | Semestralmente um representante da CONTRATANTE preencherá o instrumento de avaliação, checklist, acompanhado de um representante da CONTRATADA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |                          |                              |
| Periodicidade                      | Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |                          |                              |
| Mecanismo de Cálculo               | Nº de itens considerados em conformidade do checklist x 100% / Total de itens avaliados no checklist = I1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |                          |                              |
| Início da Vigência                 | 60 dias após a data da assinatura do contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |                          |                              |
| Faixas de Ajuste de Pagamento (M1) | Nível                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Classificação | Resultado Alcançado (I1) | Faixa de Ajuste de Pagamento |
|                                    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ótimo         | 76 a 100% de adequação   | 100%                         |
|                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Regular       | 66 a 75% de adequação    | 90%                          |
|                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ruim          | 56 a 65% de adequação    | 80%                          |
|                                    | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Péssimo       | < 56% de adequação       | 70%                          |
| Observações                        | Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de indicativos de oportunidades de melhoria e adequação do serviço da CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato. |               |                          |                              |

| INDICADOR 2 (I2)                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |                          |                              |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|------------------------------|
| <b>Indicador</b>                   | <b>Satisfação dos discentes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |                          |                              |
| Finalidade                         | Estabelecer um sistema avaliação do desempenho da empresa através da administração permanente de informações, a partir da captação do ponto de vista do usuário que possa ser utilizado como mecanismo para a melhoria contínua do fornecimento.                                                                                                                                                                                     |               |                          |                              |
| Meta a Cumprir                     | Alcançar o mínimo 70% de satisfação dos discentes através do questionário de pesquisa de satisfação do usuário (Apêndice III).                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |                          |                              |
| Instrumento de Medição             | Questionário de Pesquisa de Satisfação do Usuário (Apêndice III).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |                          |                              |
| Forma de Acompanhamento            | Trimestralmente a CONTRATANTE distribuirá ou enviará Questionários de Pesquisa de Satisfação do Usuário aos alunos e os coletará ou consolidará após preenchidos, verificando qual o grau de satisfação dos usuários com o fornecimento das refeições pela CONTRATADA.                                                                                                                                                               |               |                          |                              |
| Periodicidade                      | Trimestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |                          |                              |
| Mecanismo de Cálculo               | Média do grau de satisfação alcançado dos usuários respondentes/grau máximo de satisfação possível) x 100% = I2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |                          |                              |
| Início da Vigência                 | 60 dias após a data da assinatura do contrato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |                          |                              |
| Faixas de Ajuste de Pagamento (M2) | Nível                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Classificação | Resultado Alcançado (I2) | Faixa de Ajuste de Pagamento |
|                                    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ótimo         | 70 a 100% de satisfação  | 100%                         |
|                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Regular       | 60 a 69% de satisfação   | 90%                          |
|                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ruim          | 50 a 59% de satisfação   | 80%                          |
|                                    | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Péssimo       | < 50% de satisfação      | 70%                          |
|                                    | <p>- A média do grau de satisfação alcançado dos usuários respondentes deverá ser obtida da seguinte forma:</p> <p>a) Inicialmente calcula-se a Média Individual obtida por Questionário (MIQ) respondido, ou seja, o somatório da pontuação obtida dividido pelo somatório da pontuação total dos indicadores:</p> <p><math display="block">MIQ = \frac{\text{Pontuação obtida}}{\text{Pontuação total dos indicadores}}</math></p> |               |                          |                              |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Observações | <p>b) Em seguida calcula-se a Média do Grau de Satisfação (MGS) alcançado dos usuários respondentes, somando as médias obtidas por questionário e dividindo pelo Número de Respondentes (NR).</p> $MGS = (\Sigma MIQ1 + MIQ2 + MIQ3 + MIQ4 + MIQ5 \dots) / \Sigma NR$ <p>c) O grau máximo de satisfação possível é o somatório da pontuação total dos itens avaliados.</p> <p>- Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de indicativos de oportunidades de melhoria e adequação do fornecimento pela CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.</p> |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| INDICADOR 3 (I3)                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |                                    |                              |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------|------------------------------|
| Indicador                          | Registros dos alunos no Livro de Reclamação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |                                    |                              |
| Finalidade                         | Gerar maior celeridade na captação de informações do ponto de vista dos usuários que possam proporcionar a melhoria contínua do fornecimento contínuo, com posicionamento de ações e feedback.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |                                    |                              |
| Meta a Cumprir                     | Ter nº 0 (zero) de reclamações classificadas como pertinentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                    |                              |
| Instrumento de Medição             | Livro de Registro de Reclamações                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |                                    |                              |
| Forma de Acompanhamento            | <p>Leitura diária e semanal do livro de reclamações. O livro de reclamações é de disponibilização obrigatória na refeitório da unidade de alimentação, para que os usuários possam registrar suas queixas pertinentes ao fornecimento.</p> <p>Quando sua satisfação for frustrada, o usuário poderá utilizar o livro de reclamações imediatamente, que ficará em local disponível e visível ao público atendido, e nele apresentar a sua queixa no momento e no local da ocorrência.</p> <p>O responsável da CONTRATADA deverá responder queixas consideradas como pertinentes pela CONTRATANTE no prazo de 24 (vinte quatro) horas, com assinatura e carimbo. A CONTRATANTE fará o acompanhamento diário do livro e analisará as ocorrências registradas e seus encaminhamentos, classificando as ocorrências em pertinentes e não pertinentes. Mensalmente a CONTRATANTE fará relatório sobre o quantitativo de registros, nº de ocorrências pertinentes e não pertinentes.</p> |               |                                    |                              |
| Periodicidade                      | Mensal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |                                    |                              |
| Mecanismo de Cálculo               | Contagem de ocorrências pertinentes = I3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |                                    |                              |
| Início da Vigência                 | 60 dias após a data da assinatura do contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |                                    |                              |
| Faixas de Ajuste de Pagamento (M3) | Nível                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Classificação | Resultado Alcançado (I3)           | Faixa de Ajuste de Pagamento |
|                                    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ótimo         | Nenhuma ocorrência pertinente.     | 100%                         |
|                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Regular       | 1 a 2 ocorrências pertinentes      | 90%                          |
|                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ruim          | 3 a 4 ocorrências pertinentes.     | 80%                          |
|                                    | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Péssimo       | 5 ou mais ocorrências pertinentes. | 70%                          |
| Observações                        | Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de obtenção de indicativos para a melhoria e adequação do fornecimento pela CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecer ajustes de pagamento, que, neste período, será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |                                    |                              |

| INDICADOR 4 (I4)                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |                                                           |                              |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------|
| Indicador                          | Qualidade do cardápio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |                                                           |                              |
| Finalidade                         | Garantir o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme a RDC nº 06/2020 do FNDE, alterada pela RDC nº 20/2020 e suas atualizações.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |                                                           |                              |
| Meta a Cumprir                     | Alcançar no mínimo 75% da média dos grupos de alimentos recomendados de acordo com o AQPC Escola (Apêndice IV).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |                                                           |                              |
| Instrumento de Medição             | Planilha de avaliação da qualidade do cardápio servido (Apêndice IV).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                                           |                              |
| Forma de Acompanhamento            | Trimestralmente um representante da CONTRATANTE preencherá o instrumento de avaliação e emitirá um relatório final.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |                                                           |                              |
| Periodicidade                      | Trimestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |                                                           |                              |
| Mecanismo de Cálculo               | Média do % do resultado dos 8 grupos de alimentos recomendados = I4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |                                                           |                              |
| Início da Vigência                 | 60 dias após a data da assinatura do contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |                                                           |                              |
| Faixas de Ajuste de Pagamento (M4) | Nível                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Classificação | Resultado Alcançado (I4)                                  | Faixa de Ajuste de Pagamento |
|                                    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ótimo         | 775 a 100% da média dos grupos de alimentos recomendados; | 100%                         |
|                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Regular       | 50 a 74% da média dos grupos de alimentos recomendados;   | 90%                          |
|                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ruim          | 25 a 49% da média dos grupos de alimentos recomendados;   | 80%                          |
|                                    | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Péssimo       | < 25% da média dos grupos de alimentos recomendados;      | 70%                          |
| Observações                        | Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição da qualidade do cardápio e como forma de indicativos de oportunidades para sua melhoria e adequação pela CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato. |               |                                                           |                              |

### Do recebimento

7.7. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.8. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.9. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.10. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

7.11. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.12. 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.

7.12.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.12.2. O Contratado fica obrigado 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.

7.12.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

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

7.12.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades

7.13. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado 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.

7.14. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.14.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.14.2. 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;

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

7.14.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.14.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.15. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.16. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.17. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### **Liquidação**

7.18. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.19. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.20.1. o prazo de validade;

7.20.2. a data da emissão;

7.20.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.20.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.20.5. o valor a pagar; e

7.20.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.21. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.22. 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. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.23. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.24. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

7.25. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.26. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

#### **Prazo de pagamento**

7.28. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.29. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE) de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

7.30. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.32. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.32.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.33. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

#### **Cessão de crédito**

7.34. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.34.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.35. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.36. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.37. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.38. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

#### Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será **empreitada por Preço Unitário**.

#### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física**: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

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

8.8. **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. 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;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *municipais* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor 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.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.21. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.22. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.23.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.23.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.23.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.23.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.



8.24. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.25. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

#### **Qualificação Técnica**

8.26. Registro ou inscrição da empresa 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.

8.26.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.27. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

8.27.1.1. Comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 3 (três) anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.27.1.2. Entende-se por serviços com características compatíveis, os serviços de alimentação fornecidos por restaurantes, lanchonetes, cantinas, confeitarias, rotisseries, buffets ou, ainda, serviços de catering.

8.27.1.3 Comprovação de execução de no mínimo 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos, do item correspondente, para os serviços indicados no subitem anterior.

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

8.27.3. 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.

8.27.4. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.27.5. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.27.6. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.28. 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.

8.28.1. 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.

8.28.2. 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.

8.28.3. 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.

8.29. Declaração de que o licitante possui ou instalará sede para produção dos alimentos no mesmo município da distribuição das refeições ou em um raio de até 40 km, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato.

8.30. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável (Anexo IV do Edital).

8.30.1. 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 (Apêndice III - Termo de Referência).

**8.31. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:**

**8.31.1. 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;**

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

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

**8.31.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;**

**8.31.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e**

**8.31.6. 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;**

**8.31.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.**

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 374.517,00

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

| ITEM | DESCRIÇÃO | Unidade de Medida | Quantidade Anual | Valor unitário estimado | Valor total estimado |
|------|-----------|-------------------|------------------|-------------------------|----------------------|
| 1    | Almoço    | Unidade           | 32.175           | R\$ 11,64               | R\$ 374.517,00       |

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 374.517,00 (trezentos e setenta e quatro mil quinhentos e dezessete reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 26405 / 158957;

II) Fonte de Recursos: 1000 000 000;

III) Programa de Trabalho: 231578;

IV) Elemento de Despesa: 3.3.90.32.03;

V) Plano Interno: L2994P2300R;

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## 11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**JONAS TORRES MEDEIROS**

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/06/2024 às 09:53:36.

**RAYANE MOURAO CORDEIRO**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 24/06/2024 às 14:04:36.*

## 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 - ETP1 2024.pdf (2.34 MB)

**Anexo I - ANEXO - ETP1 2024.pdf**

# Estudo Técnico Preliminar 1/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23493.002999/2023-27

## 2. Normativos que nortearão este ETP

LEI Nº 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos.;

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 19 DE JANEIRO DE 2010. Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05 DE 26 DE MAIO DE 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão. Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

LEI nº 6.437/1977 configura infrações à legislação sanitária federal, estabelecendo as sanções respectivas. A referida lei define as infrações sanitárias e classifica os tipos de infrações em leves, graves e gravíssimas. As sanções podem ir desde uma advertência até a interdição do estabelecimento, a depender da gravidade da infração.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 216/2004 - Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. O principal objetivo desta resolução é estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 218/2005 - Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais. Esta resolução direciona-se para os serviços de alimentação que realizam alguma das seguintes atividades: preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de alimentos e bebidas preparados com vegetais, tais como lanchonetes, quiosques, barracas, ambulantes e similares.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 91/2001 - tem como objetivo aprovar o regulamento técnico de critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. O presente regulamento técnico se aplica a embalagens e equipamentos que entram em contato direto com alimentos durante sua produção, elaboração, fracionamento, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo.

RESOLUÇÃO Nº 06, 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.

RESOLUÇÃO Nº 56, DE 28 DE MAIO DE 2018. Aprova o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE.

## 3. Análise de contratações anteriores

3.1. Em 2023, o *campus* Umirim firmou o Contrato nº 03/2023, visando o fornecimento de refeições prontas e transportadas na modalidade ALMOÇO (Processo 23493.001276/2022-20), visando atender a demandas específicas em face da atipicidade de obras prediais nas instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição ocorridas naquele período.

3.2. Após análise técnica do setor de Nutrição da Coordenação de Assuntos Estudantis, verificou-se naquela reforma a ausência de um projeto arquitetônico que contemplasse a cozinha (setor de produção) da Unidade. Assim, a Administração do *campus* Umirim formalizou pedido de colaboração para a elaboração de projeto arquitetônico da Unidade à Pró-Reitoria de Administração e Planejamento (Proap) e

à Diretoria de Infraestrutura e Engenharia (DIE) do IFCE. O detalhamento do projeto de adequação arquitetônica, hidrossanitária, elétrica, bem como de climatização e exaustão do setor produtivo consta nos autos do Processo 23493.001690/2022-39.

3.3. Assim, o Contrato nº 03/2023 atendia apenas ao período da primeira reforma predial da Unidade. A adequação do setor produtivo determinará uma nova interdição do espaço. O Contrato supra não atende plenamente às necessidades atuais da comunidade acadêmica. Diante disso, optou-se por não renová-lo e iniciar novo processo licitatório para o ano letivo de 2024, que, desta feita, leve efetivamente em consideração uma demanda anual.

3.4. Isto porque, além da necessidade de nova interdição das instalações da cozinha, também estão previstas obras de pavimentação do *campus* Umirim, que impedirão o acesso da comunidade acadêmica ao restaurante. Tal situação requer a adoção de medidas para que não haja a descontinuidade da oferta de alimentação aos discentes.

3.5. No novo processo licitatório, será adotada uma abordagem mais abrangente, considerando o número total de dias letivos e de refeições a serem servidas, tomando como base o ano de 2024, a série histórica das refeições servidas anualmente para efeitos de cálculo, com o efetivo de estudantes que serão atendidos pelas refeições fornecidas durante um ano letivo.

3.6. Este processo licitatório permitirá a seleção pública de fornecedor que atenda adequadamente à nova dinâmica do ambiente acadêmico, fornecendo refeições do tipo ALMOÇO, na modalidade pronta e transportada, garantindo uma oferta de refeições equilibradas, nutricionalmente adequadas e em conformidade com a legislação vigente que regulamenta a alimentação escolar.

3.7. O novo processo licitatório irá empregar uma metodologia aprimorada para o cálculo de demanda, levando em consideração a série histórica de refeições servidas no ano de 2023, bem como o perfil nutricional dos estudantes, suas preferências alimentares e as especificidades do calendário acadêmico. Dessa forma, será possível garantir um fornecimento contínuo de alimentação eficiente, capaz de atender satisfatoriamente à comunidade acadêmica ao longo de todo dois semestres letivos (um ano).

3.8. A presente licitação não inclui o fornecimento de refeições do tipo LANCHE, uma vez que estas têm sido contempladas de forma adequada por meio da execução do Contrato vigente nº 15/2023 (doc. SEI 5116695), que dispõe sobre a contratação de pessoa jurídica especializada para prestação de serviços continuados de merendeiro. Esse Contrato tem garantido o fornecimento das refeições do tipo LANCHE de forma adequada e com maior vantajosidade para a Administração.

3.9. A execução do Contrato de Merendeiro não tem sido impactada pela reforma do prédio original da Unidade de Alimentação e Nutrição. Isto porque o serviço tem funcionado em espaço do *campus* no qual foram realizadas adaptações arquitetônicas compatíveis com a preparação desse tipo de refeição, sob acompanhamento e supervisão do setor de Nutrição da Assistência Estudantil. Essa solução tem sido possível porque a preparação de lanches tem menor complexidade nutricional e, portanto, variedade limitada de ingredientes, menor complexidade no planejamento e execução de cardápio, menor volume e tempo de produção, bem como menos exigências de equipamentos e manutenção de temperatura.

3.10. É importante destacar que o fornecimento de refeições prontas e transportadas já é uma realidade em outros *campi* do IFCE, e que a decisão por esse tipo de contratação ocorreu após diversas reuniões realizadas entre a Coordenadoria de Assuntos Estudantis, o Departamento de Administração e Planejamento e a Direção-Geral do *campus* Umirim, após análise de todas as possibilidades existentes.

3.11. Salienta-se ainda que esse tipo de contratação atendeu adequadamente às demandas de ALMOÇO escolar no período de vigência do Contrato nº 03/2023, e que a contratação se apresenta como solução satisfatória. No entanto, nova licitação se faz necessária em função de um cálculo de demanda compatível com o novo período de interdição do restaurante.



## 4. Descrição da necessidade

4.1. Em consonância com os objetivos e as diretrizes previstos no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19/07/2010), bem como no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020), que consistem em prover alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, e acessível aos estudantes para o bom desempenho acadêmico, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE *campus* Umirim vem executando um conjunto de políticas e ações que asseguram, no âmbito escolar, a construção de um processo educativo com equidade e foco na permanência e no êxito acadêmicos.

4.2. Nessa perspectiva, surge a necessidade da oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos(as) estudantes durante sua jornada escolar no IFCE, com o intuito de garantir o desempenho satisfatório, o cumprimento dos normativos relativos à alimentação escolar e a continuidade e qualidade do processo educativo, em consonância com o disposto na Resolução nº 56/2018, que institui, no âmbito da Política de Assistência Estudantil, o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE.

4.3. A alimentação escolar constitui atividade meio (de apoio), cuja missão é garantir a operacionalização integral das atividades finalísticas de forma contínua, eficiente, fácil, segura e confiável. Para atingir esse objetivo, a Administração Pública vem buscando, de forma racional, obter o resultado desejado para o cumprimento dessa missão, tomando por base o combate à evasão escolar. Diante disso, o fornecimento de alimentação destinado aos(as) estudantes de Cursos que compõem a Educação Básica e Superior no IFCE é imprescindível para o funcionamento da Instituição.

4.4. O objetivo, portanto, é oferecer à Administração a possibilidade de execução do que determina a Lei, garantindo meios de combate à evasão escolar. Neste sentido, a Assistência Estudantil tem se empenhado nas várias possibilidades de auxílios e fomentos capazes de melhorar o desenvolvimento e garantir a permanência e o êxito discente na Instituição.

4.5. O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE tem princípios e diretrizes determinados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE/MEC, órgão responsável pela assistência financeira do PNAE. Tais princípios e diretrizes garantem o oferecimento de alimentação escolar saudável e adequada e estão estabelecidos na Resolução do Conselho Deliberativo do FNDE, de nº 6 de 08/05/2020, conforme disposto na Lei 11.947 de 16/06/2009 e suas alterações.

4.6. O Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE, aprovado pela RESOLUÇÃO Nº 56, DE 28 DE MAIO DE 2018, estabelece em seu Art. 10 que os estudantes matriculados em cursos técnicos de nível médio de tempo integral deverão receber no mínimo três refeições diárias, sendo elas: lanche da manhã, almoço e lanche da tarde. Além disso, determina que as refeições ofertadas para os estudantes do curso técnico de nível médio de tempo integral serão subsidiadas integralmente.

4.7. O fornecimento de refeições prontas (almoço) é direcionado prioritariamente à comunidade discente dos Cursos Técnicos Integrados de tempo integral. Por questões de vulnerabilidade social, e desde que justificado por meio de análise e/ou seleção dos técnicos da Coordenação de Assuntos Estudantis, considerando ainda a disponibilidade orçamentária do *campus* Umirim, estudantes de outras modalidades de Curso ofertados pela Instituição poderão ser atendidos pelas refeições do tipo almoço.

4.8. A modalidade de contratação pretendida para a alimentação escolar, por meio de refeições prontas e transportadas, se dá porque o IFCE realizou licitação, na modalidade Tomada de Preços (SEI nº 23255.006269/2020-65), para adequação do refeitório da unidade de Umirim, juntamente com a construção de auditório no bloco vizinho. Em virtude disso, foi necessária a interdição da cozinha, bem

como do espaço que atualmente funciona o refeitório do *campus*, pelo período, inicialmente previsto, de 180 dias.

4.9. Contudo, o serviço de Nutrição formalizou a necessidade de nova adequação arquitetônica, visto que houve problema com a temperatura e a exaustão do setor de produção de refeições após a reforma. Desta feita, nova reforma tem sido realizada no ano de 2024, conforme dispõe os autos do Processo 23493.001690/2022-39. Tal reforma será concomitante à execução de projeto de pavimentação de áreas comuns do *campus* que afetará o acesso ao refeitório.

4.10. Diante disso, apresenta-se uma nova necessidade de contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas e transportadas do tipo almoço, desta feita por um maior período e com um quantitativo de demanda superior ao do contrato firmado em 2023. Tal contratação é indispensável à continuidade do fornecimento continuado de alimentação escolar, primando por uma alimentação adequada e saudável, contribuindo para a permanência dos estudantes no espaço educacional, e promovendo hábitos alimentares saudáveis.

4.11. Ressalta-se que a ausência de outro espaço físico disponível, dentro do *campus*, que reúna condições mínimas adequadas à manipulação e à preparação dos alimentos, justifica a contratação de empresa que forneça refeições prontas para o consumo dos estudantes durante a reforma da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Para tanto, deve-se incluir, na referida contratação, os custos com embalagens, fretes e outras despesas inerentes ao fornecimento contínuo das refeições.

4.12. A contratação em tela visa atender a todo o período letivo de 2024, podendo haver prorrogação do contrato, em caso de atraso no cronograma estabelecido pelas empresas responsáveis pelas reformas, e, adicionalmente, pelo tempo necessário à execução das novas licitações de serviços e/ou bens necessários à utilização da Unidade de Alimentação e Nutrição após as reformas.

4.13. Por fim, é válido destacar que a presente contratação tem o propósito de dispor das melhores condições de alimentação, nutrição e saúde para a comunidade discente, contribuindo para assegurar o direito à alimentação saudável e adequada.

## 5. Área requisitante

| Área Requisitante                           | Responsável           |
|---------------------------------------------|-----------------------|
| Coordenadoria de Assuntos Estudantis - CAE. | JONAS TORRES MEDEIROS |

## 6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. A alimentação oferecida deve ser balanceada do ponto de vista nutricional, saudável e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme exigido pela legislação vigente.

6.2. O fornecimento de refeições prontas e transportadas, tanto para almoço quanto para lanche, é justificado pelo fato de o IFCE oferecer cursos técnicos integrados que compõem o Ensino Básico. Para isso, é necessário seguir as diretrizes estabelecidas na legislação vigente, incluindo a Lei 11.947/2009, que estabelece a alimentação escolar como um direito dos alunos da educação básica pública e um dever do Estado. A oferta dessas refeições busca contribuir para a redução da evasão escolar e, de forma geral, para o rendimento cognitivo no processo de aprendizagem.

6.3. O cardápio deve ser elaborado seguindo as orientações abaixo:

| Fornecimento de refeições destinadas aos alunos do IFCE <i>campus</i> Umirim |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                                                                         | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                                                                            | <p><b><u>- Pratos Protéicos (1 opção):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnes: Bovina de 1ª (Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha, etc.);</li> <li>- Bovina de 2ª (Músculo, Capa de contra filé, Paleta, Acém, Peito, Fraldinha, etc.),</li> <li>- Carne de sol,</li> <li>- Charque,</li> <li>- Suína magra,</li> <li>- Aves (frango: peito, coxa, sobrecoxa, ovos),</li> <li>- Peixes (filé de pescada, merluza, pargo, etc.),</li> <li>- Feijoada (ingredientes: charque, linguiça, pé suíno, orelha suína).</li> </ul> <p><b><u>- Guarnições (1 opção):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão (espaguete, talharim, parafuso, etc.);</li> <li>- Farinha (de mandioca, de milho).</li> <li>- Acompanhamentos (1 opção de cada):</li> <li>- Arroz (beneficiado polido, longo fino tipo 1, branco, parboilizado ou integral),</li> <li>- Feijão (tipo 1: corda, mulatinho, preto).</li> </ul> <p><b><u>- Saladas (1 opção):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Folhas (alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.), Legumes (batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve-flor, etc.), Verduras (pimentão, cebola, cheiro verde, tomate).</li> </ul> <p><b><u>- Sobremesas (1 opção):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas (laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pêra, tangerina, caju, abacaxi, etc.);</li> <li>- Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, caju, acerola, graviola, etc.);</li> <li>- Doce (de goiaba, banana, leite, caju, rapadura, etc.);</li> <li>- Preparações regionais doces (arroz doce, canjica, mungunzá, mingau de milho, etc.).</li> </ul> <p><b><u>- Condimentos / temperos:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sal, alho, vinagre, óleo, limão, ervas, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, farinha de trigo, ervilha sem conservantes, milho sem conservantes, extrato de tomate sem conservantes.</li> </ul> <p><b><u>Observação: As refeições deverão atender somente à modalidade de ensino integral (Cursos Técnicos Integrados).</u></b></p> |

6.3.1. O cardápio deve ser elaborado com no mínimo 75% de alimentos in natura ou minimamente processados, no máximo 20% com alimentos processados e ultraprocessados, e no máximo 5% de ingredientes culinários processados. Além disso, deve seguir as orientações abaixo, conforme a Resolução nº 06/2020 do FNDE:

- São restritos alimentos tais como bebidas lácteas, doces, enlatados e embutidos (por exemplo, presunto, apresuntado, mortadela, salsicha, linguiça, salame, etc.).

- É vedado o consumo de bebidas com baixo valor nutricional, como refrigerantes e refrescos artificiais (em pó), bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha.

6.3.2. Em relação ao Valor Calórico Total (VCT) dos cardápios (refeições) e à composição nutricional dos macronutrientes:

- O Valor Calórico Total (VCT)/dia dos cardápios foi calculado tomando-se como base a média da faixa etária da clientela atendida (14 - 20 anos) e de acordo com as necessidades nutricionais diárias. A partir desses dados, foi encontrada a média do valor calórico diário, considerando-se inclusive que o Projeto se propõe a cobrir no mínimo 70% das necessidades diárias da clientela, totalizando 1.986 Kcal (Quilocalorias)/dia.

Considerando que os lanches já são cobertos por outra contratação (prestação continuada de serviço de Merendeiros), para o almoço, o VCT deverá ser distribuído da seguinte forma:

**- Almoço: (cerca de 40% do VCT) - 1.000 Kcal/dia.**

- Tal Valor Calórico Total (VCT)/dia como referência para os cardápios foi estabelecido tomando-se como base a média da faixa etária da clientela atendida (14 - 20 anos) e de acordo com as necessidades nutricionais diárias.

6.3.3. Porcionamentos (quantidades) dos alimentos para composição dos cardápios/refeições:

- É obrigatório que os quantitativos (per capita) utilizados na Tabela de fator de correção (ver ANEXO I) estejam em conformidade com os per capitas analisados na Tabela de composição alimentar e nutricional na proposta apresentada pela licitante e de acordo com as orientações abaixo:

**Para o ALMOÇO:**

- Carnes: Bovina ou suína (porção cozida) – 180 g com osso e 130 g sem osso;
- Aves: Frango (porção cozida) - 180 g com osso e 130 g sem osso;
- Peixe: (porção cozida) 180 g em posta ou 130 g de filé;
- Ingredientes da feijoada: pé suíno – 20 g; orelha suína – 20 g; linguiça - 30 g; charque – 30 a 40 g;
- Guarnições (porção crua): Macarrão - 45 a 50 g; e/ou farofa – 30 a 35 g;
- Acompanhamentos (porção crua): Arroz – 50 a 70 g; feijão – 50 a 60 g;
- Condimentos e temperos: quantidade suficiente;
- Óleo – varia de acordo com o tipo de preparação. Usar com moderação;
- Salada de hortaliças crua (folhas, legumes, verduras, etc.): 50 a 60 g total (porcionar o quantitativo para cada ingrediente que for compor a salada);
- Salada cozida (legumes, verduras, etc.): 60 a 70 g total (porcionar o quantitativo para cada ingrediente que for compor a salada);
- Sobremesa – servir diariamente (opções): Frutas in natura - de 80 a 130 g (no mínimo, 3 vezes por semana) no almoço; Doce – 20 a 30 g (no máximo, 1 vez por mês) e, se for preparação regional doce – 40 a 50 g (no máximo 1x/semana);
- Suco de frutas (no mínimo, 1 vez por semana) no almoço – 200 a 230 ml. Deve ser utilizada para o preparo do suco: polpa ou fruta in natura: 70 a 80 g; em caso de suco de limão, utilizar 30 a 45 g (correspondente ao suco de 1 limão).
- Açúcar: até 20 g.
- Observação 1: Frequência das carnes a serem utilizadas nos cardápios semanais: 2 vezes carne branca (frango ou peixe); 2 vezes carne vermelha (carne bovina); 1 vez feijoada ou suíno.
- Observação 2: Evitar ou restringir ao máximo preparações com frituras e/ou embutidos.

- Observação 3: A média semanal do Valor Calórico Total (VCT) dos cardápios apresentados na proposta comercial poderá ter uma variação de até 5% para menos ou para mais do VCT preconizado.

- Observação 4: A elaboração dos cardápios de almoço deverá cumprir o preconizado na RDC nº 06/2020 do FNDE, alterada pela RDC nº 20/2020.

6.3.4. A frequência do fornecimento de almoço será definida no Termo de Referência.

6.4. A CONTRATADA deverá prover o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste ETP.

6.5. A CONTRATADA deverá garantir a atuação de nutricionista com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período do fornecimento das refeições. O número e as atribuições exercidas por este profissional devem estar de acordo com a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 e deverão incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições.

6.6. É dever da CONTRATADA a capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização do fornecimento de alimentação e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da vigência do contrato.

6.7 Para atender a demanda, necessita-se de previsão e adequação orçamentária da despesa, elaboração de Edital conciso e com cláusulas capazes de mitigar o máximo de riscos, bem como da realização de licitação, e da formalização de contrato e designação de fiscal para assegurar o adimplemento das obrigações da futura CONTRATADA.

6.8. A CONTRATADA deverá comprovar que possui, em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 419 /2008, para acompanhar toda a execução da produção e fornecimento das refeições durante a vigência do contrato.

6.9. A comprovação mencionada no item 6.8 será feita mediante a apresentação de cópia de contrato de trabalho, ou Carteira de Trabalho ou ficha de registro de emprego, ou ainda outro documento comprobatório que seja reconhecido em cartório competente.

6.10. No caso da empresa licitante ou o(s) responsável(is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Ceará, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

6.11. A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar Atestado de Capacidade Técnica fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado compatível com o objeto licitado.

6.12. A CONTRATADA deverá, caso não possua, instalar e manter cozinha num raio de 40 quilômetros da sede do IFCE *campus* Umirim e demais participantes. As instalações deverão possuir composição de áreas distintas: recepção de materiais, armazenamento em temperatura ambiente, armazenamento sob refrigeração/congelamento, pré-preparo de hortaliças, pré-preparo de carnes, preparo de sobremesas, preparo/cocção, envase, expedição, além de área para resíduos sólidos, área de higienização de utensílios e vestiários para funcionários.

6.13. A CONTRATADA deverá dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo.

6.14. A CONTRATADA deverá fornecer:

6.14.1. todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

6.14.2. apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início do fornecimento;

6.14.3. apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal.

6.15. Deverão ser disponibilizados os uniformes e EPI's pela Contratada aos seus empregados.

6.16. Deverá ser exigida a prestação de garantia pela Contratada, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data da celebração do contrato.

6.17. Com relação ao prazo de vigência da contratação, este será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 5 (cinco) anos, com base no Artigo 106 da Lei 14.133, de 2021.

6.18. Os requisitos elencados para contratação assemelham-se a outras contratações iguais ou semelhantes de outras unidades do IFCE. A adoção desses requisitos deve-se apenas ao intuito de garantir uma segurança para a Administração na contratação pretendida ou de acordo com a legislação vigente - item 2 deste estudo - que o órgão precisa respeitar para as referidas contratações. Analisando essas outras contratações, constata-se que não ocorre quantidade restrita de fornecedores devido à adoção desses requisitos.

6.19. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

6.20. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental na execução do contrato, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. A CONTRATADA deverá assumir as seguintes práticas:

6.20.1 Uso Racional da Água:

a) Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

b) Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

c) Procedimentos de lavagem de folhas e legumes;

d) Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

- e) Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- f) Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- g) Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- h) Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- i) Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- j) Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- k) Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: Desfolhar verduras e hortaliças; Descascar legumes e frutas; Cortar carnes, aves, peixes, etc; Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

#### 6.20.2 Eficiência Energética:

- a) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- b) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- c) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- d) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- e) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

#### 6.20.3 Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:

- a) O(A) Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
- b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios.
- c) O(A) Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;
- d) Enriquecer as preparações com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o aporte nutricional das refeições, reduzindo os custos etc;

e) O(A) Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, na elaboração das preparações, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

f) Utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos.

6.21. Outros requisitos para a contratação pretendida poderão constar no Termo de Referência, de acordo com a legislação pertinente referente a forma de contratação.

## 7. Levantamento de Mercado

7.1. A contratação pretendida está alinhada à política que o Governo Federal vem implementando na reestruturação da administração pública, por meio de estratégias de racionalização, visando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, com foco nas áreas fins e redução da demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

7.2. O Diagnóstico Situacional dos Serviços de Alimentação e Nutrição Escolar do IFCE, realizado pela Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE) em 2020, revelou que 10 *campi* do IFCE já possuíam, àquela época, contratos para fornecimento continuado e terceirizado de refeições prontas e transportadas. Observou-se também que a falta de infraestrutura e a escassez de recursos humanos foram fundamento para a escolha dessa modalidade de fornecimento de alimentação em muitos *campi*. Tal situação atualmente inclui o *campus* Umirim, em virtude da atipicidade pela qual passa sua Unidade de Alimentação e Nutrição com a ocorrência de reformas em seus setores de produção e nas dependências externas (projeto de pavimentação de área comum).

7.3. Diante disso, optou-se pela adoção do fornecimento de alimentação transportada como a solução mais adequada, considerando o citado diagnóstico e a complexidade que envolve o fornecimento ininterrupto de alimentação escolar.

7.4. Assim, o presente modelo de contratação não traz qualquer inovação às práticas de mercado, tampouco às da administração pública, sendo usualmente empregado para fornecimento de refeições entre as Instituições de Educação e já vem sendo adotado por outros *campi* do IFCE e por outros Órgãos.

7.5. O fornecimento terceirizado demandado destina-se à realização de atividades materiais, administrativas, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem a área de competência legal do Órgão, conforme dispõe o Decreto nº 9.507/2018, necessários ao bom funcionamento do IFCE. Busca-se, assim, a prática dos princípios da eficiência e efetividade, visando alta produtividade, agilidade, qualidade, segurança e máxima perfeição do trabalho.

7.6. A presente contratação se dará por meio da escolha da proposta mais vantajosa (menor preço) para fornecimento continuado, processamento e entrega de refeições do tipo almoço, atendendo aos requisitos, quantitativos e descrição da solução presentes neste Estudo Técnico Preliminar.

7.7. Pretende-se alcançar, com a presente contratação, a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

7.8. Para tanto, foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, e as que foram identificadas foram incorporadas na contratação em análise.

7.9. Na presente contratação, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a



fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, visto tratar-se de fornecimento de natureza continuada de considerado comum.

## 8. Descrição da solução como um todo

8.1. A descrição da solução como um todo corresponde à contratação de uma empresa especializada no fornecimento continuado de refeições prontas e transportadas para o IFCE *campus* Umirim.

8.2. O fornecimento das refeições abrange o planejamento, organização, direção e supervisão das atividades de alimentação e nutrição, incluindo a preparação, transporte, controle do acesso informatizado e distribuição de refeições. Além disso, envolvem a limpeza e higienização da área física, do mobiliário e dos utensílios do Restaurante Acadêmico do IFCE, utilizados pela empresa CONTRATADA. As refeições devem ser servidas em condições higiênicas, preparadas com ingredientes de qualidade, apresentação, sabor e aroma agradáveis, seguindo as normas de higiene e técnicas culinárias. Os cardápios são elaborados pelo(a) nutricionista da CONTRATADA, conforme as faixas calóricas apresentadas e aprovadas trimestralmente pela nutricionista da CONTRATANTE.

8.3. Os fornecimento inclui a instalação no refeitório da CONTRATANTE de balcão térmico e demais equipamentos necessários para distribuição, acompanhamento do nível de satisfação (painel de satisfação), controle informatizado de comensais e desperdício da clientela (balança para pesagem das refeições); coleta e destinação dos resíduos sólidos – orgânicos e secos; fornecimento de demais equipamentos e materiais de consumo em geral (caixas isotérmicas para transporte de alimentos, utensílios, descartáveis, uniforme, EPIs, materiais de limpeza para higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na distribuição e das dependências da CONTRATANTE, dentre outros necessários); mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; e o meio de transporte adequado para o uso exclusivo e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da Vigilância Sanitária.

8.4. As atividades para o fornecimento das refeições transportadas será realizado nas dependências da CONTRATADA e da CONTRATANTE, sendo as refeições produzidas nas dependências da CONTRATADA e depois transportadas para serem distribuídas nas dependências da CONTRATANTE, no refeitório que já dispõe de mesas e cadeiras. As atividades do objeto precisam compreender as áreas interna e externa das dependências, incluindo estacionamento e áreas adjacentes no endereço do *campus*.

8.5. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.5.1. A empresa vencedora deverá manter supervisão das atividades ora contratadas, através de um(a) Nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual, das orientações do IFCE e das normativas para atividades de alimentação e nutrição.

8.5.2. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFCE, onde a alimentação será porcionada e distribuída.

8.5.3. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo (materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

8.5.4. O fornecimento continuado das refeições se dará de forma transportada, o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

8.5.5. As refeições prontas deverão ser transportadas às dependências do IFCE e servidas no refeitório do *campus* Umirim em três dias semanais, indicados pela CONTRATADA, de acordo com os dias e os horários estabelecidos pelo *campus* e pelo calendário acadêmico dos cursos atendidos.

8.5.6. O IFCE *campus* Umirim disponibilizará as instalações físicas, hidráulicas e elétricas, necessárias para viabilização do fornecimento das refeições.

8.5.7. A CONTRATADA deverá possuir sede para produção dos alimentos no mesmo município da distribuição das refeições ou em um raio de até 40 km.

8.6. O fornecimento das refeições deverá ser iniciado no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados a partir da solicitação feita através da Ordem de Serviço e Nota de Empenho, pelo IFCE e deverá ser rigorosamente obedecido.

8.7. Opção do sistema de distribuição das refeições: As refeições preparadas deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual parte das preparações são porcionadas e servidas por funcionários capacitados e parte são servidas pelos próprios comensais.

8.8. Qualidade do processo produtivo:

8.8.1. Todo o processo de produção de alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS nº1428/1993, portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº216/2004); POP (RDC nº 275/2002 da ANVISA).

8.8.2. A aquisição de gêneros alimentícios por parte da CONTRATADA deve estar embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição ou modificação de um gênero, caso esse não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos, além de uma cópia do Manual de Boas Práticas e Planos de Ação como objeto de acompanhamento e fiscalização. Em hipótese alguma o cardápio poderá ser alterado sem o prévio consentimento da Fiscalização do IFCE.

8.9. Normas de higiene para os manipuladores de alimentos:

- Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas.
- Conservar o uniforme sempre limpo e completo, incluindo gorro ou touca, bata, calça comprida, sapato ou bota, avental, luvas de proteção e máscara quando necessário.
- Qualquer funcionário que transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos.
- É necessário retirar anéis, alianças, relógios ou qualquer outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.
- Não é permitido levar para o refeitório objetos não pertencentes ao ambiente, como rádio, jornal, bolsas, etc.
- Fumar dentro do refeitório é terminantemente proibido.
- Deve-se manter a máxima higiene dentro do refeitório.
- Os uniformes serão fornecidos pela empresa vencedora, sendo todas as despesas com manutenção e reposição de responsabilidade dela.
- Os funcionários encarregados de manipular alimentos não poderão ser os mesmos responsáveis pela higienização do ambiente e das instalações sanitárias.
- A CONTRATADA deverá realizar e registrar o controle da saúde dos manipuladores de alimentos conforme a legislação específica.

8.10. Controle Informatizado de Comensais e Refeições:

8.10.1. O sistema de controle deve ser eficiente e ágil, a fim de evitar filas e facilitar o monitoramento. A CONTRATADA deve fornecer todos os recursos físicos, logísticos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

- I - Quantidade de comensais por refeição, por dia, mês e total.
- II - Número de refeições servidas por dia, mês e total.
- III - Registro dos cardápios servidos por dia.
- IV - Registro dos dias letivos.
- V - Quantidade de refeições servidas por modalidade de ensino e por tipo de refeição.

8.10.2 Os requisitos do sistema serão definidos no termo de referência, que também incluirá a realização de prova de conceito.

#### 8.11. Gerenciamento de Pessoal:

8.11.1. A CONTRATADA deve manter um quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo para cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinações legais, em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas.

8.11.2 A CONTRATADA deve manter em seu quadro técnico permanente um Nutricionista com autonomia para a pronta resolução de problemas durante todo o período de vigência do contrato. Em caso de impedimento, este profissional deve ser substituído por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE. O número e as atribuições desse profissional devem estar de acordo com a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 e incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições, prioritariamente do almoço e do lanche da noite.

8.11.3 A CONTRATADA deve indicar formalmente um preposto, no prazo de 5 dias úteis contados da assinatura do instrumento contratual, para representá-la durante a execução do contrato.

8.11.3.1. O preposto é um representante formalmente designado pela empresa responsável por acompanhar a execução do contrato e atuar como interlocutor principal junto à CONTRATANTE. Ele é incumbido de receber, diligenciar, encaminhar e responder às principais questões técnicas, legais e administrativas referentes ao andamento contratual.

8.11.4. A CONTRATADA deve promover a capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização do fornecimento das refeições e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário. A capacitação deve abordar, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar um cronograma para as demais capacitações ao longo da vigência do contrato.

8.11.5. A CONTRATADA deve comunicar à CONTRATANTE a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Durante esse período, os avaliados devem ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.

8.11.6. A CONTRATADA deve manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do fornecimento, independentemente das escalas das atividades adotadas e do absenteísmo.

8.11.7. A CONTRATADA deve realizar, às suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, para garantir que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.

8.11.8. A CONTRATADA deve providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, incluindo apresentação sem bigode, barbeados, com cabelo protegido por toucas e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte ou base nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios, fitinhas, alianças, anéis e outros adornos, bem como o uso de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do fornecimento.

8.11.9. Os funcionários devem utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho de suas funções específicas.

8.11.10. A CONTRATADA deve responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de qualquer item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo (mantendo as mesmas características e especificações da peça original), mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE. A substituição deve ser providenciada dentro de um prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a CONTRATANTE. A avaliação sobre a necessidade de substituição do material cabe à CONTRATANTE.

#### 8.12. Acondicionamento, Transporte, Recepção e Distribuição das Refeições:

8.12.1. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições devem estar em conformidade com as legislações pertinentes e vigentes, incluindo a Lei Federal nº 6.360/76 (Art. 2º), o Decreto Federal nº 8.077/13 (Art. 2º) e a Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98. Especial atenção deve ser dada a:

- a) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- c) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;
- d) Transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o local de distribuição, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas;
- e) Porcionamento uniforme das refeições, utilizando utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;
- f) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela, tanto nas instalações da CONTRATADA quanto nas instalações da CONTRATANTE.

8.12.2. As preparações quentes devem ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As preparações frias (saladas e frutas) devem ser devidamente acondicionadas em *gastronorm* (cuba convencional em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos devem estar devidamente etiquetados, com informações como horário do final do preparo, temperatura, horário de início e término do envase de cada lote, identificação da preparação e do lote, e peso e/ou quantidade de porções.

8.12.3. As preparações devem ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os veículos devem possuir Certificado de Inspeção Sanitária Municipal atualizado periodicamente. Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações devem apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

8.12.3.1. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados adequadamente e dotados de cobertura para proteção da carga, sendo de uso exclusivo para alimentos e com separação física entre a carga e a cabine do veículo.

8.12.4. A recepção das preparações deve ser realizada em área protegida e higienizada, adotando medidas preventivas para evitar contaminação. Os equipamentos próprios (caixas isotérmicas) para o transporte das refeições devem estar higienizados, íntegros, vedados, com as preparações adequadamente acondicionadas e identificadas. No momento da recepção, deve ser realizada a conferência de todas as preparações, incluindo pesagem e aferição da temperatura para preparações quentes (superior a 60°C) e frias (inferior a 5°C), registradas em planilha específica para conferência da Nutricionista da CONTRATANTE. Os lotes de preparações que tenham sido reprovados pela CONTRATANTE ou cujo prazo de validade tenha ultrapassado o tempo máximo de 6 horas (a contagem inicia-se imediatamente após o fim da cocção) devem ser prontamente descartados.

8.12.5. Excepcionalmente, deverão ser fornecidas refeições tipo ALMOÇO nos dias letivos em que haja reposição de aula nos horários de contraturno, conforme necessidades de cumprimento do Calendário Acadêmico do IFCE *campus* Umirim;

8.12.6. Em situações excepcionais, no caso de uma emergência em saúde pública (a exemplo da pandemia do COVID-19), em que o local de distribuição das refeições apresentar risco de proliferação de agentes contaminantes, as refeições poderão, pelo período em que existir o risco de contaminação, a critério da CONTRATANTE, ser disponibilizadas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis, que comportem o volume das quantidades per capita previstos, devidamente acompanhadas de talheres descartáveis (garfo /faca ou colher, conforme o cardápio).

8.12.7. As preparações devem apresentar aspecto sensorial característico, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE. A distribuição das refeições deve obedecer ao porcionamento das preparações previstas no item 5 deste estudo. A CONTRATADA pode ser auditada quanto às temperaturas das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes: temperatura superior a 60°C; preparações frias: temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10° C.

8.12.8. Os talheres devem estar dispostos na linha de distribuição das refeições, conforme o cardápio do dia. Devem ser lisos, sem cabos. Os pratos devem ser em porcelana, lisos e brancos, sem trincas ou quebrados. O cardápio do dia deve ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, devem ser notificadas à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma.

8.12.9. A CONTRATADA deve coletar diariamente duas amostras de cada alimentação preparada, devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, com nome da preparação e data, mantendo-as sob refrigeração adequada por um prazo de 72 horas para eventuais análises laboratoriais. Em casos de dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, distúrbios gastrointestinais ou toxiinfecções alimentares, a CONTRATADA deve providenciar o encaminhamento imediato de amostras dos alimentos para análises laboratoriais, arcando com as despesas, independentemente da iniciativa da CONTRATANTE.

### 8.13. Planejamento, Execução e Entrega das Refeições:

8.13.1. As quantidades das refeições não são fixas e podem variar de acordo com a necessidade do fornecimento contínuo, número de alunos, períodos de férias, turnos de entrada de novas turmas, feriados prolongados, etc. A CONTRATADA será remunerada apenas pelo efetivamente consumido.

8.13.2. A CONTRATADA deve preparar e servir os alimentos no mesmo dia, sem permitir, sob nenhuma circunstância, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida para pratos futuros. Os alimentos devem ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual foram destinados.

8.13.3. A CONTRATADA deve priorizar o uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), evitando o uso de condimentos industrializados. É proibido o uso de temperos caseiros, como maionese ou preparações feitas com ovos crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos alimentos.

8.13.4. A CONTRATADA deve disponibilizar opções de cardápios convencionais, bem como cardápios para fins especiais, para atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas nos lanches e no almoço, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, ovolactovegetarianismo, veganismo e intolerâncias alimentares, entre outras. A demanda por essas refeições será recebida e avaliada pela Nutricionista da CONTRATANTE e encaminhada à CONTRATADA, que terá um prazo máximo de 5 dias úteis a partir da data de recebimento para iniciar o fornecimento.

8.13.5. Os cardápios elaborados pelo Nutricionista da CONTRATADA devem ser enviados trimestralmente à Nutricionista da CONTRATANTE, acompanhados de Fichas Técnicas de Preparo. Estas devem conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, a quantidade por porção e os ingredientes em conformidade com os parâmetros nutricionais adequados ao público-alvo, além das informações nutricionais de energia e macronutrientes. Os cardápios devem ser identificados com o nome e o CRN do Nutricionista responsável pela elaboração, e sua assinatura.

8.13.6. Os cardápios serão avaliados pela Nutricionista da CONTRATANTE conforme o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN), adotado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE. Este índice verifica se os cardápios elaborados atendem às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e aos pilares de uma alimentação adequada e saudável. O link para acesso à ferramenta, bem como à lista de alimentos permitidos, restritos, doces e proibidos, é <http://www.fnnde.gov.br/>, seguindo o caminho Programas -> PNAE -> Área para gestores -> Manuais e cartilhas -> Ferramentas de Apoio ao Nutricionista.

#### 8.14. Da Qualificação Técnica da CONTRATADA:

##### 8.14.1. Para a contratação do objeto desta licitação, os participantes devem apresentar:

- a) Documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo das atividades contratadas;
- b) Os critérios adotados para a seleção e monitoramento das atividades prestadas pelos fornecedores de gêneros, por escrito;
- c) O plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional, por escrito;
- d) Descrição dos recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção CONTRATADA;
- e) Prova de inscrição ou registro da licitante em situação regular junto ao Conselho Regional de Nutrição-CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN.
- f) Comprovação da capacidade técnico-operacional da licitante, a ser feita por intermédio de atestado(s) ou certidão(ões) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em que figurem o nome da licitante na condição de “CONTRATADA”, na execução de serviços ou atividades de características técnicas similares às do objeto da presente licitação, devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN. Entende-se por serviços ou atividades similares, os serviços de alimentação fornecidos por restaurantes, lanchonetes, cantinas, confeitarias, rotisseries, buffets ou, ainda, serviços de *catering*. Será considerado compatível o atestado ou somatório de atestados que contiverem o quantitativo mínimo de 30% (trinta por cento) da soma dos itens de cada grupo arrematado.
- g) Apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, do Nutricionista responsável técnico pela supervisão e acompanhamento de todas as atividades necessárias à produção e ao fornecimento das refeições, de acordo com a Resolução nº 358/2005 do Conselho Federal de Nutrição- CFN, acompanhado da comprovação do respectivo vínculo com a empresa licitante.
- h) Alvará ou Registro sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, da sede do licitante, constatando atividade específica.

8.15. A CONTRATADA deverá apresentar a planilha de custo do cardápio (ANEXO - APÊNDICE I - Planilha de custo do cardápio) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio.

##### 8.16. Do Caráter Continuado do Fornecimento de Refeições:

8.16.1. Em consonância com os objetivos e as diretrizes previstas, respectivamente, no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19/07/2010), bem como no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020), prover alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, e acessível aos estudantes, é condição elementar para o bom desempenho acadêmico. O IFCE vem executando um conjunto de políticas e ações que assegurem, no âmbito escolar, a construção de um processo educativo com equidade e foco no êxito discente. Nessa perspectiva, comprova-se que a necessidade da oferta de refeições é demanda continuada, para atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes durante a sua permanência na instituição com o objetivo de garantir o desempenho satisfatório, o cumprimento da legislação e dos normativos relativos à alimentação escolar e a continuidade do processo educativo.

8.16.3. Diante do exposto, é possível concluir que a “contratação de empresa para preparo, entrega e distribuição de refeições, a serem servidas aos alunos do IFCE *campus* Umirim” é uma necessidade permanente e contínua, pois o fornecimento de alimentação, destinados aos alunos de curso(s) que compõem a Educação Básica no IFCE é imprescindível para o funcionamento da instituição e continuidade da atividade fim.

8.16.4. O prazo de vigência do contrato a ser firmado deverá ser de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério do IFCE, desde que presentes as condições e preços mais vantajosos para a Administração, conforme assinala o art. 106 da Lei 14.133, de 2021.

8.16.5. Trata-se de fornecimento de caráter continuado, nos termos do inc. XV do art. 106 da Lei 14.133, de 2021, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

8.16.6. Os fornecimento a serem contratado enquadra-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.

8.16.7. O fornecimento continuado a ser contratado não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

#### 8.17. Do Instrumento de Medição de Resultado:

8.17.1. O grau de eficiência da execução do contrato será verificado mediante avaliação, diária, semanal ou mensal, realizada pelo gestor/fiscal do contrato.

8.17.2. Na avaliação das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, serão utilizados critérios técnicos, baseados em legislação específica, e operacionais formalizados por meio de instrumentos elaborados pelos fiscais. Assim, existe uma faixa de ajuste no pagamento, definida pela soma das quantidades de refeições entregues pela parte CONTRATADA, conforme tabela definida no Termo de Referência.

8.17.3. As atividades referentes ao contrato, objeto deste estudo, têm previsão de início para o dia 30 de julho de 2024.

8.17.4. O critério de julgamento adotado será o de menor preço unitário das refeições fornecidas, uma vez que somente serão pagas as refeições efetivamente consumidas.

8.17.5. A fiscalização e o gerenciamento do contrato serão exercidos pela CONTRATANTE, cabendo-lhe:

- Fiscalizar as atividades do objeto contratado, acompanhando o cumprimento da execução do contrato em todas as etapas;
- Exercer a fiscalização das atividades contratadas, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;
- Registrar, diariamente, o quantitativo de refeições fornecidas, inclusive o tipo de cardápio servido;
- Registrar irregularidades na execução do contrato, informando-as ao Departamento de Administração e Planejamento do *campus*, a fim de que sejam aplicadas as medidas corretivas e/ou punitivas;
- Verificar a qualidade dos alimentos, rejeitando aqueles que apresentem condições impróprias para o consumo e exigindo imediata substituição;
- Avaliar periodicamente todas as atividades desenvolvidas pela CONTRATADA;
- Atestar o fornecimento das refeições efetivamente servidas;
- Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, dos equipamentos e utensílios;
- Verificar as condições higiênico-sanitárias no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

#### 8.18. Transição Contratual:

8.18.1. Não haverá necessidade de a CONTRATADA promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, visto que o fornecimento a ser executado pode facilmente ser descrito no Termo de Referência, sendo de fácil aplicabilidade prática.

## 9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1 A definição das quantidades a serem contratadas foi avaliada com base em informações consolidadas no Sistema Informatizado da Assistência Estudantil (SisAE), considerando o número total de refeições diárias servidas no ano letivo de 2023 e a série histórica do quantitativo de refeições diárias e mensais. Como não há previsão de abertura de novos cursos Técnicos nos semestres letivos de 2024, tampouco em 2025, a Unidade de Alimentação e Nutrição continuará atendendo a quantidade geral de estudantes de Educação Básica dos anos anteriores (público-alvo das refeições do tipo almoço).

9.2 Em regra, o ano letivo tem duração de 200 dias (Fundamento: Lei nº 9.394/1996). Contudo, salienta-se que as refeições do tipo almoço só são fornecidas **nos dias letivos em que há contraturno** (Fundamento: Art. 10 e 12 da Resolução Nº 56/2018). Assim, considerando a estrutura atual e a carga horária dos cursos Técnicos e os calendários acadêmicos do *campus* Umirim, é necessária a cobertura de refeições do tipo almoço **em no mínimo três dias semanais**, conforme discriminado na tabela abaixo, na qual se encontram o total de dias letivos com contraturno em cada mês, tomando por base o ano letivo de 2024.

9.3 Abaixo, apresentam-se os dados consolidados conforme explicitado acima, com a demanda estimada para fornecimento refeições do tipo almoço, cujo detalhamento consta em planilha do setor de Nutrição da Assistência Estudantil do *campus* Umirim. Utilizou-se como base a média da série história diária de 250 refeições/dia, e os números de dias letivos com contraturno previstos no ano letivo de 2024.

| MÊS         | DIAS LETIVOS | ALUNOS POR DIA | TOTAL DE REFEIÇÕES |
|-------------|--------------|----------------|--------------------|
| FEV         | 11           | 250            | 2.750              |
| MAR         | 10           | 250            | 2.500              |
| ABR         | 13           | 250            | 3.250              |
| MAI         | 12           | 250            | 3.000              |
| JUN         | 12           | 250            | 3.000              |
| JUL         | 2            | 250            | 500                |
| AGO         | 13           | 250            | 3.250              |
| SET         | 12           | 250            | 3.000              |
| OUT         | 14           | 250            | 3.500              |
| NOV         | 11           | 250            | 2.750              |
| DEZ         | 7            | 250            | 1.750              |
| TOTAL       |              |                | 29.250             |
| TOTAL + 10% |              |                | 32.175             |

9.4 A quantidade total foi ajustada para **32.175** refeições, mediante acréscimo de 10% da quantidade total estimada. O acréscimo foi aplicado levando em consideração maior segurança na projeção da demanda futura, diante de eventuais flutuações causadas por motivos diversos, tais como a possibilidade de inclusão de dias letivos suplementares, ou a reposição de aulas em contraturno em dias letivos adicionais.

## 10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 374.517,00



10.1 O valor estimado para a contratação é de **R\$ 374.517,00** (trezentos e setenta e quatro mil, quinhentos e dezessete reais), justificada pela memória de cálculo abaixo:

| MÊS         | DIAS LETIVOS | VALOR UNITÁRIO | ALUNOS POR DIA | TOTAL DE REFEIÇÕES | VALOR TOTAL    |
|-------------|--------------|----------------|----------------|--------------------|----------------|
| FEV         | 11           | R\$ 11,64      | 250            | 2.750              | R\$ 32.010,00  |
| MAR         | 10           | R\$ 11,64      | 250            | 2.500              | R\$ 29.100,00  |
| ABR         | 13           | R\$ 11,64      | 250            | 3.250              | R\$ 37.830,00  |
| MAI         | 12           | R\$ 11,64      | 250            | 3.000              | R\$ 34.920,00  |
| JUN         | 12           | R\$ 11,64      | 250            | 3.000              | R\$ 34.920,00  |
| JUL         | 2            | R\$ 11,64      | 250            | 500                | R\$ 5.820,00   |
| AGO         | 13           | R\$ 11,64      | 250            | 3.250              | R\$ 37.830,00  |
| SET         | 12           | R\$ 11,64      | 250            | 3.000              | R\$ 34.920,00  |
| OUT         | 14           | R\$ 11,64      | 250            | 3.500              | R\$ 40.740,00  |
| NOV         | 11           | R\$ 11,64      | 250            | 2.750              | R\$ 32.010,00  |
| DEZ         | 7            | R\$ 11,64      | 250            | 1.750              | R\$ 20.370,00  |
| TOTAL       |              |                |                | 29.250             | R\$ 340.470,00 |
| TOTAL + 10% |              |                |                | 32.175             | R\$ 374.517,00 |

10.2 Utilizou-se a pesquisa de valores para o item nos sistemas oficiais do governo, no caso o Painel de Preços, conforme preconiza o inciso I, do art. 5º da IN nº 65/2021. Os relatórios das pesquisas realizadas no sistema de preços do governo constam do documento SEI nº 6042218 nos autos do Processo 23493.002999/2023-27.

10.3. Foi realizada, ainda, a pesquisa de contratações similares feitas pela Administração Pública, segundo orienta o inciso II, do art. 5º da IN nº 65/2021. Os contratos encontrados por meio de pesquisa no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) constam no documento SEI nº 6042254, também nos autos do Processo 23493.002999/2023-27.

## 11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1 Considerando as características do objeto a ser contratado, não haverá parcelamento ou individualização da solução.

## 12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1 Em atendimento ao Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE (Resolução IFCE Nº 56 de 28 de maio de 2018) e a Nota Técnica Nº 02/2015/DAE/IFCE, o *campus* Umirim dispõe de espaço físico coberto, com refeitório, mesas e cadeiras de material liso, resistente e lavável nesse espaço, em quantidade suficiente para atender aos alunos sentados, em condições adequadas à oferta das refeições.

12.2 Considerando a Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a Resolução FNDE Nº 6, de 08 de maio de 2020, e a Resolução CFN Nº 600/2018, a responsabilidade técnica pela gestão do programa de alimentação escolar é exclusiva do profissional nutricionista. Para a supervisão/gestão da atividade no *Campus* onde serão ofertadas as refeições, é necessária a presença desse profissional.

12.3 Considerando a RDC ANVISA Nº 216/2004, é necessária a contratação de uma empresa especializada para o controle químico de vetores e pragas urbanas, e com as diretrizes sanitárias vigentes, para manter o ambiente livre de pragas e vetores que possam comprometer a qualidade e a segurança alimentar. Ressalta-se que o cumprimento das normas de controle de pragas no setor de PRODUÇÃO das refeições pela CONTRATADA, situado fora das dependências do IFCE, é de responsabilidade desta, o que será avaliado semestralmente por meio de *checklist* das condições higiênico-sanitárias da produção (ver ANEXO II).

12.4 Ainda considerando a RDC ANVISA Nº 216/2004, é necessário realizar a limpeza periódica do reservatório de água, em um intervalo máximo de seis meses, bem como realizar a análise da qualidade físico-química da água. A CONTRATADA deverá cumprir adequadamente essa norma nos espaços sob sua responsabilidade, a saber, aqueles destinados à produção e transporte das refeições.

### 13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1 A contratação está prevista na Resolução IFCE N°56 de 28 de maio de 2018 que instituiu o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE e tem por objetivo atender à melhoria de cardápios proposto pelo objetivo estratégico do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024-2028 do IFCE, possibilitando que o *campus* Umirim, que atualmente não possui estrutura física adequada para a produção das refeições escolares, em virtude de reforma da cozinha da Unidade de Alimentação e Nutrição, possa ofertar refeições adequadas do ponto de vista nutricional e higiênico-sanitário, em observância à Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

13.2 Além disso, a aquisição das refeições foi planejada e incluída no Plano Anual de Contratações de 2024.

### 14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1 Com a presente contratação, o IFCE *campus* Umirim pretende garantir a continuidade da oferta de alimentação escolar adequada e saudável, que possa contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes e promover a permanência e êxito estudantil, cumprindo com objetivos e diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

### 15. Providências a serem Adotadas

15.1 A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA espaço destinado ao funcionamento do refeitório para entrega das refeições. Neste espaço serão disponibilizados, pela CONTRATANTE à CONTRATADA, mobiliário a ser listado em inventário inicial. A CONTRATANTE disponibilizará mesas e cadeiras de material liso, resistente e lavável em quantidade suficiente para atender aos alunos sentados no refeitório.

15.2 Previamente ao início da execução, a fiscalização do contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

15.3 O *campus* Umirim deverá realizar os empenhos ao final da licitação, respeitando a quantidade solicitada e o atendimento adequado aos estudantes, bem como a elaboração do contrato. Além disso, o *campus* se responsabilizará por realizar o pedido junto ao fornecedor, atentando para as condições de recebimento das refeições até o momento da distribuição aos estudantes. Para tanto, o *campus* deverá planejar a logística interna para o recebimento, armazenamento e distribuição das refeições de forma a garantir o cumprimento das Resoluções da ANVISA nº 275 /2002 e nº216/2004.

### 16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Consumo de energia: o uso da energia elétrica é destinado à iluminação do refeitório, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

16.2. Consumo de água: a água é utilizada na higienização e limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

16.3. Geração de resíduos sólidos: os resíduos gerados no refeitório, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.). Os resíduos orgânicos devem ser separados e podem ser utilizados para compostagem (servindo como adubo para um possível cultivo de horta). Com relação aos descartáveis, os mesmos devem ser separados e destinados à coleta seletiva.

16.4. Coleta Seletiva: a CONTRATADA deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

16.5. Educação Ambiental: poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do refeitório do *campus*, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

16.6. Os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação em análise estão relacionados ao desperdício de energia elétrica, contaminação e desperdício de água e geração de resíduos sólidos, cujas medidas para redução desses impactos estão descritas no item 6.14 e deverão ser adotadas pela CONTRATADA.

## 17. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 17.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

## 18. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**JONAS TORRES MEDEIROS**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 03/05/2024 às 12:10:14.

**RAYANE MOURAO CORDEIRO**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 03/05/2024 às 13:02:14.

**ANA KESSIA ARAUJO DO NASCIMENTO**

Agente de contratação

## 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 - APÊNDICE I – Planilha de formação de preços.pdf (458.69 KB)
- Anexo II - APÊNDICE II - Checklist de análise das condições higiênico-sanitárias.pdf (531.57 KB)
- Anexo III - APÊNDICE III - Questionário da Pesquisa de Satisfação dos Discentes.pdf (189.15 KB)
- Anexo IV - APÊNDICE IV - Instrumentos de Análise do Cardápio.pdf (782.89 KB)
- Anexo V - APÊNDICE V - Ficha Técnica de Preparo.pdf (39.04 KB)
- Anexo VI - APÊNDICE VI - Modelo de Cardápio.pdf (96.27 KB)

**Anexo I - APÊNDICE I – Planilha de formação de preços.  
pdf**

**Anexo I - Apêndice I - Planilha de formação de preços  
- Alimentação.pdf**





|                                 |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
|---------------------------------|-----------|-----------------|---------|-----|---------|---------|---------|-----|---------|
| OUTROS (Especificar)            | -         | R\$             | -       | R\$ | -       | R\$     | -       | R\$ | -       |
| TOTAL/ MÊS                      | -         | R\$             | -       | R\$ | -       | R\$     | -       | R\$ | -       |
| VALOR MÃO DE OBRA/ REFEIÇÃO DIA | #DIV/0!   |                 | #DIV/0! |     | #DIV/0! |         | #DIV/0! |     | #DIV/0! |
| TOTAL DA MÃO DE OBRA/ CARDÁPIO  |           |                 |         |     |         | #DIV/0! |         |     |         |
| OPERACIONAL/ MÊS                |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| DESCRIÇÃO                       | VALOR     |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| MATERIAL DE HIGIENE             |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| MATERIAL DESCARTÁVEL            |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| GÁS                             |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| UNIFORMES                       |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| DEDETIZAÇÃO                     |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| EQUIPAMENTOS                    |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| VEÍCULO                         |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| COMBUSTÍVEL                     |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| ALUGUEL                         |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| LIXO                            |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| ENERGIA                         |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| ÁGUA/ESGOTO                     |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| TOTAL                           |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| TOTAL/ CARDÁPIO                 | #DIV/0!   |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| OPERACIONAL ESCRITÓRIO/ MÊS     |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| ENERGIA                         |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| TELEFONE/ INTERNET              |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| HONORÁRIOS                      |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| FUNCIONÁRIOS                    |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| ENCARGOS DE SALÁRIO             |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| COMBUSTÍVEL                     |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| MATERIAL EXPEDIENTE             |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| CONTADOR                        |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| TOTAL                           |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| TOTAL/ CARDÁPIO                 | #DIV/0!   |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| IMPOSTO                         |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| LUCRO PRESUMIDO                 |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| DESCRIÇÃO                       | ALÍQUOTAS | BASE DE CÁLCULO | DARF    |     |         |         |         |     |         |
| PIS                             |           |                 | R\$     | -   |         |         |         |     |         |
| COFINS                          |           |                 | R\$     | -   |         |         |         |     |         |
| IRPJ                            |           |                 | R\$     | -   |         |         |         |     |         |
| CSLL                            |           |                 | R\$     | -   |         |         |         |     |         |
| ICMS                            |           |                 | R\$     | -   |         |         |         |     |         |

|                 |  |         |         |   |
|-----------------|--|---------|---------|---|
| ISS             |  |         | R\$     | - |
| TOTAL/ MÊS      |  |         | R\$     | - |
| TOTAL/ CARDÁPIO |  |         | #DIV/0! |   |
| LUCRO 7%        |  |         |         |   |
| MENSAL          |  |         |         |   |
| LUCRO/ CARDÁPIO |  | #DIV/0! |         |   |

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| TOTAL CUSTO CARDÁPIO/ ALUNO/ REFEIÇÃO DIA | #DIV/0! |
|-------------------------------------------|---------|

**Anexo II - APÊNDICE II - Checklist de análise das  
condições higiênico-sanitárias.pdf**



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, BASEADA NA RDC nº 275/2002 E NA RDC nº 216/2004, DA ANVISA**  
**LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**Campus:** \_\_\_\_\_ **Data de Aplicação:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

| 1. INSTALAÇÕES                                                                                                                                                               | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 1.1 Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpos; ausência de objetos em desuso e animais domésticos; ausência de insetos e roedores). |           |                |                          |       |
| 1.2 Acesso controlado, direto e independente, não comum a outros usos.                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 1.3 Edificações e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, de forma a facilitar a manutenção e a limpeza.                         |           |                |                          |       |
| 1.4 Separação por meios físicos ou técnicos de áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos de forma a evitar a contaminação cruzada.          |           |                |                          |       |
| 2. PISO                                                                                                                                                                      | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 2.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 2.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.                                                      |           |                |                          |       |
| 2.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 3. PAREDE                                                                                                                                                                    | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 3.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 3.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.                                                     |           |                |                          |       |
| 3.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 4. TETO                                                                                                                                                                      | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 4.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 4.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.                                                     |           |                |                          |       |
| 4.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 5. PORTAS                                                                                                                                                                    | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 5.1 Em bom estado de conservação e ajustadas ao batente.                                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 5.2 Da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático.                                                                                 |           |                |                          |       |
| 6. JANELAS                                                                                                                                                                   | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 6.1 Em bom estado de conservação, ajustadas ao batente, com vidros íntegros.                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 6.2 Janelas e outras aberturas externas, incluindo o sistema de exaustão são providas de telas milimétricas removíveis, para facilitar a limpeza periódica.                  |           |                |                          |       |

| 7. ILUMINAÇÃO                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 7.1 Adequada, sem zona com sombras ou contrastes excessivos.                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 7.2 Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão e queda acidental.                                                                |           |                |                          |       |
| 7.3 Instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas, íntegras de forma a permitir a higienização.                                                           |           |                |                          |       |
| 8. VENTILAÇÃO                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 8.1 Natural ou artificial adequada (de forma a não permitir gases, fumaça, condensação de vapores, ou o surgimento de fungos ou bolores).                                              |           |                |                          |       |
| 8.2 O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 8.3 Equipamentos de ventilação em bom estado de conservação e limpeza.                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 8.4 Quando do uso de equipamentos para climatização, a UAN possui registro de manutenção dos equipamentos de limpeza e troca dos filtros.                                              |           |                |                          |       |
| 9. REDE DE ESGOTO E CAIXA DE GORDURA                                                                                                                                                   | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 9.1 Eliminação adequada de águas servidas e esgotos na rede pública de esgotos.                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 9.2 Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sifonado e tampa giratória.                                                                                    |           |                |                          |       |
| 10. ÁGUA                                                                                                                                                                               | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 10.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.                                                                                                                                   |           |                |                          |       |
| 10.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.                                                                                            |           |                |                          |       |
| 10.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume e pressão adequados, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.     |           |                |                          |       |
| 10.4 Caixa d'água tampada e limpa.                                                                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 10.5 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.                                                    |           |                |                          |       |
| 11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS                                                                                                                                                             | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 11.1 Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.                                                    |           |                |                          |       |
| 11.2 Em bom estado de conservação e organizadas.                                                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 11.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 11.4 Portas externas dotadas de fechamento automático.                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 11.5 São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado). |           |                |                          |       |
| 11.6 Possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal.                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 12. LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS                                                                                               | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 12.1 Localizados em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente.                                                                           |           |                |                          |       |
| 12.2 São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado). |           |                |                          |       |
| 12.3 Com lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal.                                                                                                          |           |                |                          |       |

| 13. EQUIPAMENTOS                                                                                                                                                                                                                                | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 13.1 Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.                                                                            |           |                |                          |       |
| 13.2 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis.                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 13.3 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam dificultar a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos. |           |                |                          |       |
| 13.4 Possui registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 13.5 Possui registro de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição.                                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 14. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS                                                                                                                                                                             | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 14.1 Possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizadas rotineiramente.                                                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 14.2 Possui registro de limpeza periódica das caixas de gordura.                                                                                                                                                                                |           |                |                          |       |
| 14.3 Produtos saneantes utilizados são devidamente regularizados pelo Ministério da Saúde.                                                                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 14.4 Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza.                                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 14.5 Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para a higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.                                                  |           |                |                          |       |
| 15. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS                                                                                                                                                                                              | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 15.1 As edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas.                                                                                     |           |                |                          |       |
| 15.2 Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos vetores e pragas urbanas.                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 15.3 Possui registro de controle químico realizado por empresa especializada, devidamente registrada no órgão de Vigilância Sanitária competente.                                                                                               |           |                |                          |       |
| 16. ABASTECIMENTO DE ÁGUA                                                                                                                                                                                                                       | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 16.1 Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 16.2 O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável.                                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 16.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável.                                                                                    |           |                |                          |       |
| 16.4 Possui registro de limpeza do reservatório de água.                                                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 16.5 Reservatório higienizado, em um intervalo máximo de seis meses.                                                                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 17. MANEJO DE RESÍDUOS                                                                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 17.1 Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 17.2 Recipientes dotados de tampa acionadas sem contato manual.                                                                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 17.3 Resíduos são coletado frequentemente, evitando acúmulos.                                                                                                                                                                                   |           |                |                          |       |
| 17.4 São estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos.                                                                                                                                               |           |                |                          |       |

| 18. MANIPULADORES                                                                                                                                                                                                                                                       | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 18.1 Controle de saúde dos funcionários devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica.                                                                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 18.2 Ausência de lesões e ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, ou quando existir, que os mesmos estejam afastados das atividades de preparação dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. |           |                |                          |       |
| 18.3 Boa apresentação, asseio pessoal, uso do uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 18.4 Realizam lavagem cuidadosa das mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço, depois de usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.                                                                                      |           |                |                          |       |
| 18.5 Presença de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.                                      |           |                |                          |       |
| 18.6 Possuem hábitos como: não espirrar ou tossir sobre os alimentos; não fumar nas dependências da UAN; não falar demasiadamente, cantar ou assobiar enquanto manipula alimentos; manipular dinheiro, ou outros atos físicos que possam contaminar os alimentos.       |           |                |                          |       |
| 18.7 Apresentam-se com cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim; sem barba; com unhas curtas e sem esmalte ou base; sem adornos e sem maquiagem.                                                                       |           |                |                          |       |
| 18.8 Capacitação/treinamentos periódicos para os manipuladores, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, devidamente registrados e documentados.                                                             |           |                |                          |       |
| 18.9 Visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.                                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 19. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS                                                                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 19.1 Existência de critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias -primas, ingredientes e embalagens.                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 19.2 Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens é realizada em área protegida e limpa.                                                                                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 19.3 Registro de inspeção das matérias primas e ingredientes durante a operação de recepção, quanto a integridade das embalagens, temperatura dos produtos que necessitem de conservação especial.                                                                      |           |                |                          |       |
| 19.4 As matérias-primas, ingredientes ou embalagens reprovadas na inspeção realizada na recepção são imediatamente devolvidas ao fornecedor, ou na impossibilidade, são devidamente identificadas e armazenadas separadamente.                                          |           |                |                          |       |
| 19.5 As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação.                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 19.6 As matérias-primas e ingredientes obedecem, para sua utilização, o prazo de validade.                                                                                                                                                                              |           |                |                          |       |
| 19.7 As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre palletes, estrados ou prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso e no mínimo 40 cm afastados das paredes.                                                                                  |           |                |                          |       |

| 20. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                        | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 20.1 Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.                                                                              |           |                |                          |       |
| 20.2 Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.                                                                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 20.3 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.                                                                                                         |           |                |                          |       |
| 20.4 As matérias-primas e os ingredientes que não são utilizados em sua totalidade são 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. |           |                |                          |       |
| 20.5 É avaliada a eficácia do tratamento térmico através de verificação da temperatura e do tempo utilizado ou quando aplicável, pela mudança na textura e cor na parte central dos alimentos.                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 20.6 O óleo e gordura utilizados para a fritura apresentam boas condições de forma a não se constituírem fontes de contaminações químicas.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 20.7 O óleo e gordura utilizados são substituídos quando estão com aroma e sabor alterados e formação intensa de espuma e fumaça.                                                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 20.8 Os alimentos congelados são descongelados antes de serem submetidos ao tratamento térmico, excetuado-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda o tratamento térmico do alimento congelado.                                                                                       |           |                |                          |       |
| 20.9 O descongelamento dos alimentos são efetuados em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C ou em forno microondas quando o alimento for submetido à cocção.                                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 20.10 Os alimentos descongelados não são recongelados, sendo a parte não utilizada mantida sob refrigeração à temperatura inferior a 5 °C.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 20.11 Os alimentos submetidos à cocção e prontos para consumos são mantidos em temperatura superiores a 60 °C por, no máximo, 6 horas.                                                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 20.12 Os alimentos submetidos à cocção, quando necessário, sofrem refrigeração diminuindo sua temperatura de 60°C para 10°C em, no máximo, 2 horas e em seguida sendo armazenado em temperatura de refrigeração inferior a 5°C ou congelados em temperatura inferior a -18°C.                     |           |                |                          |       |
| 20.13 Os alimentos preparados e conservados à temperatura inferiores a 4°C são utilizados num prazo máximo de 5 dias.                                                                                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 20.14 Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração ou congelamento são identificados com, no mínimo, a sua designação, a data de preparo e o prazo de validade.                                                                                                                         |           |                |                          |       |
| 20.15 A temperatura dos equipamentos de frios (geladeiras, freezers, etc) é regularmente monitorada e registrada em mapa de controle de temperatura.                                                                                                                                              |           |                |                          |       |
| 20.16 Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.                                                                                                                                     |           |                |                          |       |



| 21. ARMAZENAMENTO E TRANPOSTE DO ALIMENTO PREPARADO                                                                                                                                                                                                                                  | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 21.1 Os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminação e identificados com, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.                                                   |           |                |                          |       |
| 21.2 A temperatura do armazenamento e a distribuição do alimento preparado obedecem a condições de tempo e temperatura que garantem a sua qualidade higiênico-sanitária.                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 21.3 Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados e dotados de cobertura para proteção da carga, são de uso exclusivo para alimentos e possuem separação física entre a carga e a cabine do veículo.                                                    |           |                |                          |       |
| 22. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO                                                                                                                                                                                                                                       | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 22.1 A área de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas.                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 22.2 Os manipuladores adotam procedimentos de anti-sepsia das mãos e usam utensílios ou luvas descartáveis.                                                                                                                                                                          |           |                |                          |       |
| 22.3 Os equipamentos de exposição do alimento preparado dispõem de barreiras de proteção que previnem a contaminação do mesmo da proximidade ou da ação do consumidor ou outras fontes.                                                                                              |           |                |                          |       |
| 22.4 Os utensílios como prato, copos e talheres são descartáveis ou quando não são descartáveis são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.                                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 22.5 A área reservada para as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros tipos de pagamento de despesas são reservadas e os funcionários responsáveis por esta atividade não manipulam alimentos.                                                                       |           |                |                          |       |
| 23. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO                                                                                                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 23.1 O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Eles estão disponíveis para funcionários e para as autoridades sanitárias.                                                                                              |           |                |                          |       |
| 23.2 Os POPs contêm as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados, datados e assinados pelo responsável da UAN.                                                     |           |                |                          |       |
| 23.3 Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias, contados a partir do preparo dos alimentos.                                                                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 23.4 Possui POP descrito e implementado para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.                                                                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 23.5 Possui POP descrito e implementado para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.                                                                                                                                                                                         |           |                |                          |       |
| 23.6 Possui POP descrito e implementado para Higienização do Reservatório de Água.                                                                                                                                                                                                   |           |                |                          |       |
| 23.7 Possui POP descrito e implementado para Higiene e Saúde dos Manipuladores.                                                                                                                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 23.8 O Responsável pelas atividades e os manipuladores de alimentos possuem comprovante de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes Alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, Manipulação Higiênica dos Alimentos e Boas Práticas de Manipulação. |           |                |                          |       |

| RESUMO                              | TOTAL |
|-------------------------------------|-------|
| ITENS AVALIADOS COM "SIM"           | 0     |
| ITENS AVALIADOS COM "NÃO"           | 0     |
| ITENS AVALIADOS COM "NÃO SE APLICA" | 0     |
| ITENS AVALIADOS                     | 0     |
| <b>%Adequação</b>                   |       |

**Anexo III - APÊNDICE III - Questionário da Pesquisa de  
Satisfação dos Discentes.pdf**

## QUESTIONÁRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS DISCENTES

|                                                                                                                     |                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>INSTITUTO FEDERAL</b><br>Ceará | <b>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do<br/>Ceará - IFCE</b> |
| <b>PESQUISA DE SATISFAÇÃO</b><br><b>Fornecimento de refeição do Campus XXX - IFCE</b>                               |                                                                                |
| <b>TURMA:</b><br><b>MÊS:</b><br><b>ANO:</b>                                                                         |                                                                                |
| <b>REFEIÇÃO AVALIADA: ( ) LANCHE ( ) ALMOÇO</b>                                                                     |                                                                                |
| <b>MARCAR DE ACORDO COM A<br/>CLASSIFICAÇÃO:</b>                                                                    | <b>1.RUIM      2.REGULAR      3.BOM      4.ÓTIMO</b>                           |
| <b>ITENS AVALIADOS</b>                                                                                              | <b>SATISFAÇÃO</b>                                                              |
| Modo de preparo (tempo de cozimento, mal cozido, cozido demais, preparação queimada, preparação dura)               | 1      2      3      4                                                         |
| Apresentação das refeições (sujeidades na refeição, capricho)                                                       | 1      2      3      4                                                         |
| Temperos (alho, sal, cebola e outros)                                                                               | 1      2      3      4                                                         |
| Relacionamento dos funcionários da empresa com os discentes                                                         | 1      2      3      4                                                         |
| Higiene (limpeza e organização)                                                                                     | 1      2      3      4                                                         |
| Reposição dos alimentos no balcão                                                                                   | 1      2      3      4                                                         |
| Sabor da comida                                                                                                     | 1      2      3      4                                                         |
| Temperatura da refeição                                                                                             | 1      2      3      4                                                         |
| Variedade do cardápio                                                                                               | 1      2      3      4                                                         |
| Disponibilidade de utensílios (talheres, pratos e copos)                                                            | 1      2      3      4                                                         |
| Em geral, como você classifica o serviço                                                                            | 1      2      3      4                                                         |
| <b>Média dos itens</b>                                                                                              |                                                                                |
| <b>Observações:</b>                                                                                                 |                                                                                |

## **Anexo IV - APÊNDICE IV - Instrumentos de Análise do Cardápio.pdf**

| Alimentos recomendados para alimentação escolar |         |                         |    |         |    |                        |    |                                            |    |                     |    |               |    |             |    |                   |    |
|-------------------------------------------------|---------|-------------------------|----|---------|----|------------------------|----|--------------------------------------------|----|---------------------|----|---------------|----|-------------|----|-------------------|----|
| Semanas do cardápio                             | Nº dias | Frutas <i>in natura</i> |    | Saladas |    | Vegetais não amiláceos |    | Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos |    | Alimentos integrais |    | Carnes e ovos |    | Leguminosas |    | Leite e derivados |    |
|                                                 |         | n                       | %  | n       | %  | n                      | %  | n                                          | %  | n                   | %  | n             | %  | n           | %  | n                 | %  |
| Semana 1                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Semana 2                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Semana 3                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Semana 4                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Total mensal                                    | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Avaliação                                       |         | Péssimo                 |    | Péssimo |    | Péssimo                |    | Péssimo                                    |    | Péssimo             |    | Péssimo       |    | Péssimo     |    | Péssimo           |    |

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Indicador de avaliação qualitativa da melhoria do cardápio | 0,00% |
|------------------------------------------------------------|-------|



|                              |                       |                   |                                 |                              |                 |
|------------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------------|------------------------------|-----------------|
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
| SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 3 |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |
| OPÇÃO DE ALMOÇO 4            |                       |                   |                                 |                              |                 |
| ALIMENTO/ INGREDIENTE        | PER CAPTA<br>KG/L/UND | FATOR DE CORREÇÃO | PER CAPTA A COMPRAR<br>KG/L/UND | CUSTO PRODUTO<br>EM KG/L/UND | CUSTO PER CAPTA |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
| SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 4 |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |
| OPÇÃO DE ALMOÇO 5            |                       |                   |                                 |                              |                 |
| ALIMENTO/ INGREDIENTE        | PER CAPTA<br>KG/L/UND | FATOR DE CORREÇÃO | PER CAPTA A COMPRAR<br>KG/L/UND | CUSTO PRODUTO<br>EM KG/L/UND | CUSTO PER CAPTA |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
| SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 5 |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |
| MÉDIA CUSTO PER CAPTA        |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |

Obs 1: Informar qual a fonte de pesquisa foi utilizada para o Fator de Correção.

**Obs 3: Nos cardápios e na análise nutricional deverá constar a assinatura do nutricionista responsável com o respectivo CRN.**

**MÃO DE OBRA/ MÊS (A empresa deverá adequar os profissionais de acordo com a sua proposta, indicando a respectiva convenção coletiva)**

|                                        |                |                |                |                |                |                |                |                |
|----------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIARIAS          |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| FGTS                                   |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| TRANSPORTE                             |                |                |                |                |                |                |                |                |
| 13º SALÁRIO                            |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| FÉRIAS                                 |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| INSALUBRIDADE                          |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| PERICULOSIDADE                         |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| PIS                                    |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| IRPF                                   |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| OUTROS (Especificar)                   |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| <b>TOTAL/ MÊS</b>                      |                | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   |
| <b>VALOR MÃO DE OBRA/ REFEIÇÃO DIA</b> |                | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> |
| <b>TOTAL DA MÃO DE OBRA/ CARDÁPIO</b>  |                |                |                |                | <b>#DIV/0!</b> |                |                |                |
| <b>OPERACIONAL/ MÊS</b>                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>DESCRIÇÃO</b>                       | <b>VALOR</b>   |                |                |                |                |                |                |                |
| MATERIAL DE HIGIENE                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| MATERIAL DESCARTÁVEL                   |                |                |                |                |                |                |                |                |
| GÁS                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| UNIFORMES                              |                |                |                |                |                |                |                |                |
| DEDETIZAÇÃO                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| EQUIPAMENTOS                           |                |                |                |                |                |                |                |                |
| VEÍCULO                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| COMBUSTÍVEL                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ALUGUEL                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| LIXO                                   |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ENERGIA                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ÁGUA/ESGOTO                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL</b>                           | <b>R\$ -</b>   |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>                 | <b>#DIV/0!</b> |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>OPERACIONAL ESCRITÓRIO/ MÊS</b>     |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ENERGIA                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| TELEFONE/ INTERNET                     |                |                |                |                |                |                |                |                |
| HONORÁRIOS                             |                |                |                |                |                |                |                |                |
| FUNCIONÁRIOS                           |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ENCARGOS DE SALÁRIO                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| COMBUSTÍVEL                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| MATERIAL EXPEDIENTE                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| CONTADOR                               |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL</b>                           | <b>R\$ -</b>   |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>                 | <b>#DIV/0!</b> |                |                |                |                |                |                |                |



| IMPOSTO                                   |           |                 |         |
|-------------------------------------------|-----------|-----------------|---------|
| LUCRO PRESUMIDO                           |           |                 |         |
| DESCRIÇÃO                                 | ALÍQUOTAS | BASE DE CÁLCULO | DARF    |
| PIS                                       |           |                 | R\$ -   |
| COFINS                                    |           |                 | R\$ -   |
| IRPJ                                      |           |                 | R\$ -   |
| CSLL                                      |           |                 | R\$ -   |
| ICMS                                      |           |                 | R\$ -   |
| ISS                                       |           |                 | R\$ -   |
| TOTAL/ MÊS                                |           |                 | R\$ -   |
| TOTAL/ CARDÁPIO                           |           |                 | #DIV/0! |
| LUCRO 7%                                  |           |                 |         |
| MENSAL                                    |           |                 |         |
| LUCRO/ CARDÁPIO                           | #DIV/0!   |                 |         |
| TOTAL CUSTO CARDÁPIO/ ALUNO/ REFEIÇÃO DIA |           | #DIV/0!         |         |

## **Anexo V - APÊNDICE V - Ficha Técnica de Preparo.pdf**

APÊNDICE VIII

| FICHA TÉCNICA DE PREPARO                                     |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
|--------------------------------------------------------------|----------------|----------------|--------|--------|----|---------------------|------------------------|---------|-------------------|---------|
| CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO (Ensino Médio ou Ensino Superior) |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
| NOME DA PREPARAÇÃO:                                          |                |                |        |        |    |                     | COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL |         |                   |         |
| INGREDIENTE                                                  | QUANTIDADE (g) | MEDIDA CASEIRA | PB (g) | PL (g) | FC | CUSTO UNITÁRIO R\$  | Energia Kcal           | CHO (g) | PTN (g)           | LPD (g) |
|                                                              |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
|                                                              |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
|                                                              |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
|                                                              |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
| TOTAL                                                        |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
| MODO DE PREPARO:                                             |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
| RENDIMENTO (g):                                              |                |                |        |        |    | PESO DA PORÇÃO (g): |                        |         | TEMPO DE PREPARO: |         |
| Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.           |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |

## **Anexo VI - APÊNDICE VI - Modelo de Cardápio.pdf**

**Campus: Umirim**  
**Etapa de ensino** (Ensino Médio)  
**Modalidade de ensino** Técnico Integrado e Subsequente  
**Zona** (Urbana/Rural)  
**Faixa etária** (14 a 37 anos)  
**Período** (integral)

| Refeições                                   | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
|---------------------------------------------|---------|-------|--------|--------|-------|
| <b>ALMOÇO</b><br>Horário: 11:30 às<br>12:30 |         |       |        |        |       |

| Composição Nutricional (média<br>semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g)          | PTN (g)          | LPD (g)          |
|-------------------------------------------|----------------|------------------|------------------|------------------|
|                                           |                | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 15% a 30% do VET |
|                                           |                | g                | g                | g                |
|                                           |                | %                | %                | %                |

---

NOME DO NUTRICIONISTA  
NUTRICIONISTA - CRN XXXX



|                              |                       |                   |                                 |                              |                 |
|------------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------------|------------------------------|-----------------|
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
| SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 3 |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |
| OPÇÃO DE ALMOÇO 4            |                       |                   |                                 |                              |                 |
| ALIMENTO/ INGREDIENTE        | PER CAPTA<br>kg/L/UND | FATOR DE CORREÇÃO | PER CAPTA A COMPRAR<br>kg/L/UND | CUSTO PRODUTO<br>EM KG/L/UND | CUSTO PER CAPTA |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
| SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 4 |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |
| OPÇÃO DE ALMOÇO 5            |                       |                   |                                 |                              |                 |
| ALIMENTO/ INGREDIENTE        | PER CAPTA<br>kg/L/UND | FATOR DE CORREÇÃO | PER CAPTA A COMPRAR<br>kg/L/UND | CUSTO PRODUTO<br>EM KG/L/UND | CUSTO PER CAPTA |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
| SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 5 |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |
| MÉDIA CUSTO PER CAPTA        |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |

Obs 1: Informar qual a fonte de pesquisa foi utilizada para o Fator de Correção.

**Obs 3: Nos cardápios e na análise nutricional deverá constar a assinatura do nutricionista responsável com o respectivo CRN.**

**MÃO DE OBRA/ MÊS (A empresa deverá adequar os profissionais de acordo com a sua proposta, indicando a respectiva convenção coletiva)**

|                                        |                |                |                |                |                |                |                |                |
|----------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIARIAS          |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| FGTS                                   |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| TRANSPORTE                             |                |                |                |                |                |                |                |                |
| 13º SALÁRIO                            |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| FÉRIAS                                 |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| INSALUBRIDADE                          |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| PERICULOSIDADE                         |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| PIS                                    |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| IRPF                                   |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| OUTROS (Especificar)                   |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| <b>TOTAL/ MÊS</b>                      |                | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   |
| <b>VALOR MÃO DE OBRA/ REFEIÇÃO DIA</b> |                | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> |
| <b>TOTAL DA MÃO DE OBRA/ CARDÁPIO</b>  |                |                |                |                | <b>#DIV/0!</b> |                |                |                |
| <b>OPERACIONAL/ MÊS</b>                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>DESCRIÇÃO</b>                       | <b>VALOR</b>   |                |                |                |                |                |                |                |
| MATERIAL DE HIGIENE                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| MATERIAL DESCARTÁVEL                   |                |                |                |                |                |                |                |                |
| GÁS                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| UNIFORMES                              |                |                |                |                |                |                |                |                |
| DEDETIZAÇÃO                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| EQUIPAMENTOS                           |                |                |                |                |                |                |                |                |
| VEÍCULO                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| COMBUSTÍVEL                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ALUGUEL                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| LIXO                                   |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ENERGIA                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ÁGUA/ESGOTO                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL</b>                           | <b>R\$ -</b>   |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>                 | <b>#DIV/0!</b> |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>OPERACIONAL ESCRITÓRIO/ MÊS</b>     |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ENERGIA                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| TELEFONE/ INTERNET                     |                |                |                |                |                |                |                |                |
| HONORÁRIOS                             |                |                |                |                |                |                |                |                |
| FUNCIONÁRIOS                           |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ENCARGOS DE SALÁRIO                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| COMBUSTÍVEL                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| MATERIAL EXPEDIENTE                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| CONTADOR                               |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL</b>                           | <b>R\$ -</b>   |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>                 | <b>#DIV/0!</b> |                |                |                |                |                |                |                |



| IMPOSTO                                   |           |                 |         |
|-------------------------------------------|-----------|-----------------|---------|
| LUCRO PRESUMIDO                           |           |                 |         |
| DESCRIÇÃO                                 | ALÍQUOTAS | BASE DE CÁLCULO | DARF    |
| PIS                                       |           |                 | R\$ -   |
| COFINS                                    |           |                 | R\$ -   |
| IRPJ                                      |           |                 | R\$ -   |
| CSLL                                      |           |                 | R\$ -   |
| ICMS                                      |           |                 | R\$ -   |
| ISS                                       |           |                 | R\$ -   |
| TOTAL/ MÊS                                |           |                 | R\$ -   |
| TOTAL/ CARDÁPIO                           |           |                 | #DIV/0! |
| LUCRO 7%                                  |           |                 |         |
| MENSAL                                    |           |                 |         |
| LUCRO/ CARDÁPIO                           | #DIV/0!   |                 |         |
| TOTAL CUSTO CARDÁPIO/ ALUNO/ REFEIÇÃO DIA |           | #DIV/0!         |         |

APÊNDICE VIII

| FICHA TÉCNICA DE PREPARO                                     |                   |                   |           |           |    |                          |                        |            |                   |            |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-----------|-----------|----|--------------------------|------------------------|------------|-------------------|------------|
| CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO (Ensino Médio ou Ensino Superior) |                   |                   |           |           |    |                          |                        |            |                   |            |
| NOME DA PREPARAÇÃO:                                          |                   |                   |           |           |    |                          | COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL |            |                   |            |
| INGREDIENTE                                                  | QUANTIDADE<br>(g) | MEDIDA<br>CASEIRA | PB<br>(g) | PL<br>(g) | FC | CUSTO<br>UNITÁRIO<br>R\$ | Energia<br>Kcal        | CHO<br>(g) | PTN<br>(g)        | LPD<br>(g) |
|                                                              |                   |                   |           |           |    |                          |                        |            |                   |            |
|                                                              |                   |                   |           |           |    |                          |                        |            |                   |            |
|                                                              |                   |                   |           |           |    |                          |                        |            |                   |            |
|                                                              |                   |                   |           |           |    |                          |                        |            |                   |            |
| TOTAL                                                        |                   |                   |           |           |    |                          |                        |            |                   |            |
| MODO DE PREPARO:                                             |                   |                   |           |           |    |                          |                        |            |                   |            |
| RENDIMENTO (g):                                              |                   |                   |           |           |    | PESO DA PORÇÃO (g):      |                        |            | TEMPO DE PREPARO: |            |
| Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.           |                   |                   |           |           |    |                          |                        |            |                   |            |

## APÊNDICE IX

### Orientações de preenchimento:

1. Edite as informações como: ano, etapa de ensino, período e os dias da semana em que a refeição seria servida;
2. Coloque as preparações nos respectivos espaços de acordo com o dia que seria feito o serviço;
3. Os cardápios deverão conter: tipo de refeição, nome da preparação, principais ingredientes que compõem a preparação. Evite nomes genéricos para as preparações, tais como: sopa de legumes, salada de frutas, torta de legumes, vitamina de frutas, suco de frutas e outros. **Tente descrever os principais componentes dessas preparações ou do que se trata a preparação**;
4. A composição nutricional (média semanal) deverá ser preenchida com energia e macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídio);
5. Ao final, indique o responsável pela elaboração do cardápio (precisa ser um nutricionista), com o número do CRN e a assinatura digitalizada. O cardápio não poderá ser assinado por nenhum outro profissional, visto que é uma atividade exclusiva do nutricionista;

**Campus: Umirim**  
**Etapa de ensino** (Ensino Médio)  
**Modalidade de ensino** Técnico Integrado e Subsequente  
**Zona** (Urbana/Rural)  
**Faixa etária** (14 a 37 anos)  
**Período** (integral)

| Refeições                                   | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
|---------------------------------------------|---------|-------|--------|--------|-------|
| <b>ALMOÇO</b><br>Horário: 11:30 às<br>12:30 |         |       |        |        |       |

| Composição Nutricional (média<br>semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g)          | PTN (g)          | LPD (g)          |
|-------------------------------------------|----------------|------------------|------------------|------------------|
|                                           |                | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 15% a 30% do VET |
|                                           |                | g                | g                | g                |
|                                           |                | %                | %                | %                |

---

NOME DO NUTRICIONISTA  
NUTRICIONISTA - CRN XXXX

## QUESTIONÁRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS DISCENTES

|                                                                                                                     |                                                                                |                  |              |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|----------------|
|  <b>INSTITUTO FEDERAL</b><br>Ceará | <b>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do<br/>Ceará - IFCE</b> |                  |              |                |
| <b>PESQUISA DE SATISFAÇÃO</b><br><b>Fornecimento de refeição do Campus XXX - IFCE</b>                               |                                                                                |                  |              |                |
| TURMA:<br>MÊS:<br>ANO:                                                                                              |                                                                                |                  |              |                |
| <b>REFEIÇÃO AVALIADA: ( ) LANCHE ( ) ALMOÇO</b>                                                                     |                                                                                |                  |              |                |
| <b>MARCAR DE ACORDO COM A<br/>CLASSIFICAÇÃO:</b>                                                                    | <b>1.RUIM</b>                                                                  | <b>2.REGULAR</b> | <b>3.BOM</b> | <b>4.ÓTIMO</b> |
| <b>ITENS AVALIADOS</b>                                                                                              | <b>SATISFAÇÃO</b>                                                              |                  |              |                |
| Modo de preparo (tempo de cozimento, mal cozido, cozido demais, preparação queimada, preparação dura)               | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| Apresentação das refeições (sujeidades na refeição, capricho)                                                       | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| Temperos (alho, sal, cebola e outros)                                                                               | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| Relacionamento dos funcionários da empresa com os discentes                                                         | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| Higiene (limpeza e organização)                                                                                     | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| Reposição dos alimentos no balcão                                                                                   | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| Sabor da comida                                                                                                     | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| Temperatura da refeição                                                                                             | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| Variedade do cardápio                                                                                               | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| Disponibilidade de utensílios (talheres, pratos e copos)                                                            | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| Em geral, como você classifica o serviço                                                                            | 1                                                                              | 2                | 3            | 4              |
| <b>Média dos itens</b>                                                                                              |                                                                                |                  |              |                |
| Observações:                                                                                                        |                                                                                |                  |              |                |

# Estudo Técnico Preliminar 1/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23493.002999/2023-27

## 2. Normativos que nortearão este ETP

LEI Nº 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos.;

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 19 DE JANEIRO DE 2010. Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05 DE 26 DE MAIO DE 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão. Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

LEI nº 6.437/1977 configura infrações à legislação sanitária federal, estabelecendo as sanções respectivas. A referida lei define as infrações sanitárias e classifica os tipos de infrações em leves, graves e gravíssimas. As sanções podem ir desde uma advertência até a interdição do estabelecimento, a depender da gravidade da infração.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 216/2004 - Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. O principal objetivo desta resolução é estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 218/2005 - Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais. Esta resolução direciona-se para os serviços de alimentação que realizam alguma das seguintes atividades: preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de alimentos e bebidas preparados com vegetais, tais como lanchonetes, quiosques, barracas, ambulantes e similares.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 91/2001 - tem como objetivo aprovar o regulamento técnico de critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. O presente regulamento técnico se aplica a embalagens e equipamentos que entram em contato direto com alimentos durante sua produção, elaboração, fracionamento, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo.

RESOLUÇÃO Nº 06, 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.

RESOLUÇÃO Nº 56, DE 28 DE MAIO DE 2018. Aprova o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE.

## 3. Análise de contratações anteriores

3.1. Em 2023, o *campus* Umirim firmou o Contrato nº 03/2023, visando o fornecimento de refeições prontas e transportadas na modalidade ALMOÇO (Processo 23493.001276/2022-20), visando atender a demandas específicas em face da atipicidade de obras prediais nas instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição ocorridas naquele período.

3.2. Após análise técnica do setor de Nutrição da Coordenação de Assuntos Estudantis, verificou-se naquela reforma a ausência de um projeto arquitetônico que contemplasse a cozinha (setor de produção) da Unidade. Assim, a Administração do *campus* Umirim formalizou pedido de colaboração para a elaboração de projeto arquitetônico da Unidade à Pró-Reitoria de Administração e Planejamento (Proap) e

à Diretoria de Infraestrutura e Engenharia (DIE) do IFCE. O detalhamento do projeto de adequação arquitetônica, hidrossanitária, elétrica, bem como de climatização e exaustão do setor produtivo consta nos autos do Processo 23493.001690/2022-39.

3.3. Assim, o Contrato nº 03/2023 atendia apenas ao período da primeira reforma predial da Unidade. A adequação do setor produtivo determinará uma nova interdição do espaço. O Contrato supra não atende plenamente às necessidades atuais da comunidade acadêmica. Diante disso, optou-se por não renová-lo e iniciar novo processo licitatório para o ano letivo de 2024, que, desta feita, leve efetivamente em consideração uma demanda anual.

3.4. Isto porque, além da necessidade de nova interdição das instalações da cozinha, também estão previstas obras de pavimentação do *campus* Umirim, que impedirão o acesso da comunidade acadêmica ao restaurante. Tal situação requer a adoção de medidas para que não haja a descontinuidade da oferta de alimentação aos discentes.

3.5. No novo processo licitatório, será adotada uma abordagem mais abrangente, considerando o número total de dias letivos e de refeições a serem servidas, tomando como base o ano de 2024, a série histórica das refeições servidas anualmente para efeitos de cálculo, com o efetivo de estudantes que serão atendidos pelas refeições fornecidas durante um ano letivo.

3.6. Este processo licitatório permitirá a seleção pública de fornecedor que atenda adequadamente à nova dinâmica do ambiente acadêmico, fornecendo refeições do tipo ALMOÇO, na modalidade pronta e transportada, garantindo uma oferta de refeições equilibradas, nutricionalmente adequadas e em conformidade com a legislação vigente que regulamenta a alimentação escolar.

3.7. O novo processo licitatório irá empregar uma metodologia aprimorada para o cálculo de demanda, levando em consideração a série histórica de refeições servidas no ano de 2023, bem como o perfil nutricional dos estudantes, suas preferências alimentares e as especificidades do calendário acadêmico. Dessa forma, será possível garantir um fornecimento contínuo de alimentação eficiente, capaz de atender satisfatoriamente à comunidade acadêmica ao longo de todo dois semestres letivos (um ano).

3.8. A presente licitação não inclui o fornecimento de refeições do tipo LANCHE, uma vez que estas têm sido contempladas de forma adequada por meio da execução do Contrato vigente nº 15/2023 (doc. SEI 5116695), que dispõe sobre a contratação de pessoa jurídica especializada para prestação de serviços continuados de merendeiro. Esse Contrato tem garantido o fornecimento das refeições do tipo LANCHE de forma adequada e com maior vantajosidade para a Administração.

3.9. A execução do Contrato de Merendeiro não tem sido impactada pela reforma do prédio original da Unidade de Alimentação e Nutrição. Isto porque o serviço tem funcionado em espaço do *campus* no qual foram realizadas adaptações arquitetônicas compatíveis com a preparação desse tipo de refeição, sob acompanhamento e supervisão do setor de Nutrição da Assistência Estudantil. Essa solução tem sido possível porque a preparação de lanches tem menor complexidade nutricional e, portanto, variedade limitada de ingredientes, menor complexidade no planejamento e execução de cardápio, menor volume e tempo de produção, bem como menos exigências de equipamentos e manutenção de temperatura.

3.10. É importante destacar que o fornecimento de refeições prontas e transportadas já é uma realidade em outros *campi* do IFCE, e que a decisão por esse tipo de contratação ocorreu após diversas reuniões realizadas entre a Coordenadoria de Assuntos Estudantis, o Departamento de Administração e Planejamento e a Direção-Geral do *campus* Umirim, após análise de todas as possibilidades existentes.

3.11. Salienta-se ainda que esse tipo de contratação atendeu adequadamente às demandas de ALMOÇO escolar no período de vigência do Contrato nº 03/2023, e que a contratação se apresenta como solução satisfatória. No entanto, nova licitação se faz necessária em função de um cálculo de demanda compatível com o novo período de interdição do restaurante.

## 4. Descrição da necessidade

4.1. Em consonância com os objetivos e as diretrizes previstos no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19/07/2010), bem como no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020), que consistem em prover alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, e acessível aos estudantes para o bom desempenho acadêmico, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE *campus* Umirim vem executando um conjunto de políticas e ações que asseguram, no âmbito escolar, a construção de um processo educativo com equidade e foco na permanência e no êxito acadêmicos.

4.2. Nessa perspectiva, surge a necessidade da oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos(as) estudantes durante sua jornada escolar no IFCE, com o intuito de garantir o desempenho satisfatório, o cumprimento dos normativos relativos à alimentação escolar e a continuidade e qualidade do processo educativo, em consonância com o disposto na Resolução nº 56/2018, que institui, no âmbito da Política de Assistência Estudantil, o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE.

4.3. A alimentação escolar constitui atividade meio (de apoio), cuja missão é garantir a operacionalização integral das atividades finalísticas de forma contínua, eficiente, fácil, segura e confiável. Para atingir esse objetivo, a Administração Pública vem buscando, de forma racional, obter o resultado desejado para o cumprimento dessa missão, tomando por base o combate à evasão escolar. Diante disso, o fornecimento de alimentação destinado aos(as) estudantes de Cursos que compõem a Educação Básica e Superior no IFCE é imprescindível para o funcionamento da Instituição.

4.4. O objetivo, portanto, é oferecer à Administração a possibilidade de execução do que determina a Lei, garantindo meios de combate à evasão escolar. Neste sentido, a Assistência Estudantil tem se empenhado nas várias possibilidades de auxílios e fomentos capazes de melhorar o desenvolvimento e garantir a permanência e o êxito discente na Instituição.

4.5. O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE tem princípios e diretrizes determinados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE/MEC, órgão responsável pela assistência financeira do PNAE. Tais princípios e diretrizes garantem o oferecimento de alimentação escolar saudável e adequada e estão estabelecidos na Resolução do Conselho Deliberativo do FNDE, de nº 6 de 08/05/2020, conforme disposto na Lei 11.947 de 16/06/2009 e suas alterações.

4.6. O Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE, aprovado pela RESOLUÇÃO Nº 56, DE 28 DE MAIO DE 2018, estabelece em seu Art. 10 que os estudantes matriculados em cursos técnicos de nível médio de tempo integral deverão receber no mínimo três refeições diárias, sendo elas: lanche da manhã, almoço e lanche da tarde. Além disso, determina que as refeições ofertadas para os estudantes do curso técnico de nível médio de tempo integral serão subsidiadas integralmente.

4.7. O fornecimento de refeições prontas (almoço) é direcionado prioritariamente à comunidade discente dos Cursos Técnicos Integrados de tempo integral. Por questões de vulnerabilidade social, e desde que justificado por meio de análise e/ou seleção dos técnicos da Coordenação de Assuntos Estudantis, considerando ainda a disponibilidade orçamentária do *campus* Umirim, estudantes de outras modalidades de Curso ofertados pela Instituição poderão ser atendidos pelas refeições do tipo almoço.

4.8. A modalidade de contratação pretendida para a alimentação escolar, por meio de refeições prontas e transportadas, se dá porque o IFCE realizou licitação, na modalidade Tomada de Preços (SEI nº 23255.006269/2020-65), para adequação do refeitório da unidade de Umirim, juntamente com a construção de auditório no bloco vizinho. Em virtude disso, foi necessária a interdição da cozinha, bem



como do espaço que atualmente funciona o refeitório do *campus*, pelo período, inicialmente previsto, de 180 dias.

4.9. Contudo, o serviço de Nutrição formalizou a necessidade de nova adequação arquitetônica, visto que houve problema com a temperatura e a exaustão do setor de produção de refeições após a reforma. Desta feita, nova reforma tem sido realizada no ano de 2024, conforme dispõe os autos do Processo 23493.001690/2022-39. Tal reforma será concomitante à execução de projeto de pavimentação de áreas comuns do *campus* que afetará o acesso ao refeitório.

4.10. Diante disso, apresenta-se uma nova necessidade de contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas e transportadas do tipo almoço, desta feita por um maior período e com um quantitativo de demanda superior ao do contrato firmado em 2023. Tal contratação é indispensável à continuidade do fornecimento continuado de alimentação escolar, primando por uma alimentação adequada e saudável, contribuindo para a permanência dos estudantes no espaço educacional, e promovendo hábitos alimentares saudáveis.

4.11. Ressalta-se que a ausência de outro espaço físico disponível, dentro do *campus*, que reúna condições mínimas adequadas à manipulação e à preparação dos alimentos, justifica a contratação de empresa que forneça refeições prontas para o consumo dos estudantes durante a reforma da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Para tanto, deve-se incluir, na referida contratação, os custos com embalagens, fretes e outras despesas inerentes ao fornecimento contínuo das refeições.

4.12. A contratação em tela visa atender a todo o período letivo de 2024, podendo haver prorrogação do contrato, em caso de atraso no cronograma estabelecido pelas empresas responsáveis pelas reformas, e, adicionalmente, pelo tempo necessário à execução das novas licitações de serviços e/ou bens necessários à utilização da Unidade de Alimentação e Nutrição após as reformas.

4.13. Por fim, é válido destacar que a presente contratação tem o propósito de dispor das melhores condições de alimentação, nutrição e saúde para a comunidade discente, contribuindo para assegurar o direito à alimentação saudável e adequada.

## 5. Área requisitante

| Área Requisitante                           | Responsável           |
|---------------------------------------------|-----------------------|
| Coordenadoria de Assuntos Estudantis - CAE. | JONAS TORRES MEDEIROS |

## 6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. A alimentação oferecida deve ser balanceada do ponto de vista nutricional, saudável e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme exigido pela legislação vigente.

6.2. O fornecimento de refeições prontas e transportadas, tanto para almoço quanto para lanche, é justificado pelo fato de o IFCE oferecer cursos técnicos integrados que compõem o Ensino Básico. Para isso, é necessário seguir as diretrizes estabelecidas na legislação vigente, incluindo a Lei 11.947/2009, que estabelece a alimentação escolar como um direito dos alunos da educação básica pública e um dever do Estado. A oferta dessas refeições busca contribuir para a redução da evasão escolar e, de forma geral, para o rendimento cognitivo no processo de aprendizagem.

6.3. O cardápio deve ser elaborado seguindo as orientações abaixo:

| Fornecimento de refeições destinadas aos alunos do IFCE <i>campus</i> Umirim |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                                                                         | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                                                                            | <p><b><u>- Pratos Protéicos (1 opção):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnes: Bovina de 1ª (Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha, etc.);</li> <li>- Bovina de 2ª (Músculo, Capa de contra filé, Paleta, Acém, Peito, Fraldinha, etc.),</li> <li>- Carne de sol,</li> <li>- Charque,</li> <li>- Suína magra,</li> <li>- Aves (frango: peito, coxa, sobrecoxa, ovos),</li> <li>- Peixes (filé de pescada, merluza, pargo, etc.),</li> <li>- Feijoada (ingredientes: charque, linguiça, pé suíno, orelha suína).</li> </ul> <p><b><u>- Guarnições (1 opção):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão (espaguete, talharim, parafuso, etc.);</li> <li>- Farinha (de mandioca, de milho).</li> <li>- Acompanhamentos (1 opção de cada):</li> <li>- Arroz (beneficiado polido, longo fino tipo 1, branco, parboilizado ou integral),</li> <li>- Feijão (tipo 1: corda, mulatinho, preto).</li> </ul> <p><b><u>- Saladas (1 opção):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Folhas (alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.), Legumes (batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve-flor, etc.), Verduras (pimentão, cebola, cheiro verde, tomate).</li> </ul> <p><b><u>- Sobremesas (1 opção):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas (laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pêra, tangerina, caju, abacaxi, etc.);</li> <li>- Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, caju, acerola, graviola, etc.);</li> <li>- Doce (de goiaba, banana, leite, caju, rapadura, etc.);</li> <li>- Preparações regionais doces (arroz doce, canjica, mungunzá, mingau de milho, etc.).</li> </ul> <p><b><u>- Condimentos / temperos:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sal, alho, vinagre, óleo, limão, ervas, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, farinha de trigo, ervilha sem conservantes, milho sem conservantes, extrato de tomate sem conservantes.</li> </ul> <p><b><u>Observação: As refeições deverão atender somente à modalidade de ensino integral (Cursos Técnicos Integrados).</u></b></p> |

6.3.1. O cardápio deve ser elaborado com no mínimo 75% de alimentos in natura ou minimamente processados, no máximo 20% com alimentos processados e ultraprocessados, e no máximo 5% de ingredientes culinários processados. Além disso, deve seguir as orientações abaixo, conforme a Resolução nº 06/2020 do FNDE:

- São restritos alimentos tais como bebidas lácteas, doces, enlatados e embutidos (por exemplo, presunto, apresuntado, mortadela, salsicha, linguiça, salame, etc.).

- É vedado o consumo de bebidas com baixo valor nutricional, como refrigerantes e refrescos artificiais (em pó), bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha.

6.3.2. Em relação ao Valor Calórico Total (VCT) dos cardápios (refeições) e à composição nutricional dos macronutrientes:

- O Valor Calórico Total (VCT)/dia dos cardápios foi calculado tomando-se como base a média da faixa etária da clientela atendida (14 - 20 anos) e de acordo com as necessidades nutricionais diárias. A partir desses dados, foi encontrada a média do valor calórico diário, considerando-se inclusive que o Projeto se propõe a cobrir no mínimo 70% das necessidades diárias da clientela, totalizando 1.986 Kcal (Quilocalorias)/dia.

Considerando que os lanches já são cobertos por outra contratação (prestação continuada de serviço de Merendeiros), para o almoço, o VCT deverá ser distribuído da seguinte forma:

**- Almoço: (cerca de 40% do VCT) - 1.000 Kcal/dia.**

- Tal Valor Calórico Total (VCT)/dia como referência para os cardápios foi estabelecido tomando-se como base a média da faixa etária da clientela atendida (14 - 20 anos) e de acordo com as necessidades nutricionais diárias.

6.3.3. Porcionamentos (quantidades) dos alimentos para composição dos cardápios/refeições:

- É obrigatório que os quantitativos (per capita) utilizados na Tabela de fator de correção (ver ANEXO I) estejam em conformidade com os per capitas analisados na Tabela de composição alimentar e nutricional na proposta apresentada pela licitante e de acordo com as orientações abaixo:

**Para o ALMOÇO:**

- Carnes: Bovina ou suína (porção cozida) – 180 g com osso e 130 g sem osso;
- Aves: Frango (porção cozida) - 180 g com osso e 130 g sem osso;
- Peixe: (porção cozida) 180 g em posta ou 130 g de filé;
- Ingredientes da feijoada: pé suíno – 20 g; orelha suína – 20 g; linguiça - 30 g; charque – 30 a 40 g;
- Guarnições (porção crua): Macarrão - 45 a 50 g; e/ou farofa – 30 a 35 g;
- Acompanhamentos (porção crua): Arroz – 50 a 70 g; feijão – 50 a 60 g;
- Condimentos e temperos: quantidade suficiente;
- Óleo – varia de acordo com o tipo de preparação. Usar com moderação;
- Salada de hortaliças crua (folhas, legumes, verduras, etc.): 50 a 60 g total (porcionar o quantitativo para cada ingrediente que for compor a salada);
- Salada cozida (legumes, verduras, etc.): 60 a 70 g total (porcionar o quantitativo para cada ingrediente que for compor a salada);
- Sobremesa – servir diariamente (opções): Frutas in natura - de 80 a 130 g (no mínimo, 3 vezes por semana) no almoço; Doce – 20 a 30 g (no máximo, 1 vez por mês) e, se for preparação regional doce – 40 a 50 g (no máximo 1x/semana);
- Suco de frutas (no mínimo, 1 vez por semana) no almoço – 200 a 230 ml. Deve ser utilizada para o preparo do suco: polpa ou fruta in natura: 70 a 80 g; em caso de suco de limão, utilizar 30 a 45 g (correspondente ao suco de 1 limão).
- Açúcar: até 20 g.
- Observação 1: Frequência das carnes a serem utilizadas nos cardápios semanais: 2 vezes carne branca (frango ou peixe); 2 vezes carne vermelha (carne bovina); 1 vez feijoada ou suíno.
- Observação 2: Evitar ou restringir ao máximo preparações com frituras e/ou embutidos.

- Observação 3: A média semanal do Valor Calórico Total (VCT) dos cardápios apresentados na proposta comercial poderá ter uma variação de até 5% para menos ou para mais do VCT preconizado.

- Observação 4: A elaboração dos cardápios de almoço deverá cumprir o preconizado na RDC nº 06/2020 do FNDE, alterada pela RDC nº 20/2020.

6.3.4. A frequência do fornecimento de almoço será definida no Termo de Referência.

6.4. A CONTRATADA deverá prover o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste ETP.

6.5. A CONTRATADA deverá garantir a atuação de nutricionista com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período do fornecimento das refeições. O número e as atribuições exercidas por este profissional devem estar de acordo com a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 e deverão incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições.

6.6. É dever da CONTRATADA a capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização do fornecimento de alimentação e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da vigência do contrato.

6.7 Para atender a demanda, necessita-se de previsão e adequação orçamentária da despesa, elaboração de Edital conciso e com cláusulas capazes de mitigar o máximo de riscos, bem como da realização de licitação, e da formalização de contrato e designação de fiscal para assegurar o adimplemento das obrigações da futura CONTRATADA.

6.8. A CONTRATADA deverá comprovar que possui, em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 419 /2008, para acompanhar toda a execução da produção e fornecimento das refeições durante a vigência do contrato.

6.9. A comprovação mencionada no item 6.8 será feita mediante a apresentação de cópia de contrato de trabalho, ou Carteira de Trabalho ou ficha de registro de emprego, ou ainda outro documento comprobatório que seja reconhecido em cartório competente.

6.10. No caso da empresa licitante ou o(s) responsável(is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Ceará, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

6.11. A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar Atestado de Capacidade Técnica fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado compatível com o objeto licitado.

6.12. A CONTRATADA deverá, caso não possua, instalar e manter cozinha num raio de 40 quilômetros da sede do IFCE *campus* Umirim e demais participantes. As instalações deverão possuir composição de áreas distintas: recepção de materiais, armazenamento em temperatura ambiente, armazenamento sob refrigeração/congelamento, pré-preparo de hortaliças, pré-preparo de carnes, preparo de sobremesas, preparo/cocção, envase, expedição, além de área para resíduos sólidos, área de higienização de utensílios e vestiários para funcionários.

6.13. A CONTRATADA deverá dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo.

6.14. A CONTRATADA deverá fornecer:

6.14.1. todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

6.14.2. apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início do fornecimento;

6.14.3. apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal.

6.15. Deverão ser disponibilizados os uniformes e EPI's pela Contratada aos seus empregados.

6.16. Deverá ser exigida a prestação de garantia pela Contratada, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data da celebração do contrato.

6.17. Com relação ao prazo de vigência da contratação, este será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 5 (cinco) anos, com base no Artigo 106 da Lei 14.133, de 2021.

6.18. Os requisitos elencados para contratação assemelham-se a outras contratações iguais ou semelhantes de outras unidades do IFCE. A adoção desses requisitos deve-se apenas ao intuito de garantir uma segurança para a Administração na contratação pretendida ou de acordo com a legislação vigente - item 2 deste estudo - que o órgão precisa respeitar para as referidas contratações. Analisando essas outras contratações, constata-se que não ocorre quantidade restrita de fornecedores devido à adoção desses requisitos.

6.19. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

6.20. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental na execução do contrato, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. A CONTRATADA deverá assumir as seguintes práticas:

6.20.1 Uso Racional da Água:

a) Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

b) Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

c) Procedimentos de lavagem de folhas e legumes;

d) Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

- e) Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- f) Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- g) Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- h) Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- i) Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- j) Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- k) Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: Desfolhar verduras e hortaliças; Descascar legumes e frutas; Cortar carnes, aves, peixes, etc; Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

#### 6.20.2 Eficiência Energética:

- a) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- b) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- c) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- d) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- e) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

#### 6.20.3 Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:

- a) O(A) Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
- b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios.
- c) O(A) Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;
- d) Enriquecer as preparações com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o aporte nutricional das refeições, reduzindo os custos etc;

e) O(A) Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, na elaboração das preparações, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

f) Utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos.

6.21. Outros requisitos para a contratação pretendida poderão constar no Termo de Referência, de acordo com a legislação pertinente referente a forma de contratação.

## 7. Levantamento de Mercado

7.1. A contratação pretendida está alinhada à política que o Governo Federal vem implementando na reestruturação da administração pública, por meio de estratégias de racionalização, visando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, com foco nas áreas fins e redução da demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

7.2. O Diagnóstico Situacional dos Serviços de Alimentação e Nutrição Escolar do IFCE, realizado pela Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE) em 2020, revelou que 10 *campi* do IFCE já possuíam, àquela época, contratos para fornecimento continuado e terceirizado de refeições prontas e transportadas. Observou-se também que a falta de infraestrutura e a escassez de recursos humanos foram fundamento para a escolha dessa modalidade de fornecimento de alimentação em muitos *campi*. Tal situação atualmente inclui o *campus* Umirim, em virtude da atipicidade pela qual passa sua Unidade de Alimentação e Nutrição com a ocorrência de reformas em seus setores de produção e nas dependências externas (projeto de pavimentação de área comum).

7.3. Diante disso, optou-se pela adoção do fornecimento de alimentação transportada como a solução mais adequada, considerando o citado diagnóstico e a complexidade que envolve o fornecimento ininterrupto de alimentação escolar.

7.4. Assim, o presente modelo de contratação não traz qualquer inovação às práticas de mercado, tampouco às da administração pública, sendo usualmente empregado para fornecimento de refeições entre as Instituições de Educação e já vem sendo adotado por outros *campi* do IFCE e por outros Órgãos.

7.5. O fornecimento terceirizado demandado destina-se à realização de atividades materiais, administrativas, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem a área de competência legal do Órgão, conforme dispõe o Decreto nº 9.507/2018, necessários ao bom funcionamento do IFCE. Busca-se, assim, a prática dos princípios da eficiência e efetividade, visando alta produtividade, agilidade, qualidade, segurança e máxima perfeição do trabalho.

7.6. A presente contratação se dará por meio da escolha da proposta mais vantajosa (menor preço) para fornecimento continuado, processamento e entrega de refeições do tipo almoço, atendendo aos requisitos, quantitativos e descrição da solução presentes neste Estudo Técnico Preliminar.

7.7. Pretende-se alcançar, com a presente contratação, a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

7.8. Para tanto, foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, e as que foram identificadas foram incorporadas na contratação em análise.

7.9. Na presente contratação, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a

fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, visto tratar-se de fornecimento de natureza continuada de considerado comum.

## 8. Descrição da solução como um todo

8.1. A descrição da solução como um todo corresponde à contratação de uma empresa especializada no fornecimento continuado de refeições prontas e transportadas para o IFCE *campus* Umirim.

8.2. O fornecimento das refeições abrange o planejamento, organização, direção e supervisão das atividades de alimentação e nutrição, incluindo a preparação, transporte, controle do acesso informatizado e distribuição de refeições. Além disso, envolvem a limpeza e higienização da área física, do mobiliário e dos utensílios do Restaurante Acadêmico do IFCE, utilizados pela empresa CONTRATADA. As refeições devem ser servidas em condições higiênicas, preparadas com ingredientes de qualidade, apresentação, sabor e aroma agradáveis, seguindo as normas de higiene e técnicas culinárias. Os cardápios são elaborados pelo(a) nutricionista da CONTRATADA, conforme as faixas calóricas apresentadas e aprovadas trimestralmente pela nutricionista da CONTRATANTE.

8.3. Os fornecimento inclui a instalação no refeitório da CONTRATANTE de balcão térmico e demais equipamentos necessários para distribuição, acompanhamento do nível de satisfação (painel de satisfação), controle informatizado de comensais e desperdício da clientela (balança para pesagem das refeições); coleta e destinação dos resíduos sólidos – orgânicos e secos; fornecimento de demais equipamentos e materiais de consumo em geral (caixas isotérmicas para transporte de alimentos, utensílios, descartáveis, uniforme, EPIs, materiais de limpeza para higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na distribuição e das dependências da CONTRATANTE, dentre outros necessários); mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; e o meio de transporte adequado para o uso exclusivo e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da Vigilância Sanitária.

8.4. As atividades para o fornecimento das refeições transportadas será realizado nas dependências da CONTRATADA e da CONTRATANTE, sendo as refeições produzidas nas dependências da CONTRATADA e depois transportadas para serem distribuídas nas dependências da CONTRATANTE, no refeitório que já dispõe de mesas e cadeiras. As atividades do objeto precisam compreender as áreas interna e externa das dependências, incluindo estacionamento e áreas adjacentes no endereço do *campus*.

8.5. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.5.1. A empresa vencedora deverá manter supervisão das atividades ora contratadas, através de um(a) Nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual, das orientações do IFCE e das normativas para atividades de alimentação e nutrição.

8.5.2. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFCE, onde a alimentação será porcionada e distribuída.

8.5.3. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo (materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

8.5.4. O fornecimento continuado das refeições se dará de forma transportada, o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

8.5.5. As refeições prontas deverão ser transportadas às dependências do IFCE e servidas no refeitório do *campus* Umirim em três dias semanais, indicados pela CONTRATADA, de acordo com os dias e os horários estabelecidos pelo *campus* e pelo calendário acadêmico dos cursos atendidos.



8.5.6. O IFCE *campus* Umirim disponibilizará as instalações físicas, hidráulicas e elétricas, necessárias para viabilização do fornecimento das refeições.

8.5.7. A CONTRATADA deverá possuir sede para produção dos alimentos no mesmo município da distribuição das refeições ou em um raio de até 40 km.

8.6. O fornecimento das refeições deverá ser iniciado no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados a partir da solicitação feita através da Ordem de Serviço e Nota de Empenho, pelo IFCE e deverá ser rigorosamente obedecido.

8.7. Opção do sistema de distribuição das refeições: As refeições preparadas deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual parte das preparações são porcionadas e servidas por funcionários capacitados e parte são servidas pelos próprios comensais.

8.8. Qualidade do processo produtivo:

8.8.1. Todo o processo de produção de alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS nº1428/1993, portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº216/2004); POP (RDC nº 275/2002 da ANVISA).

8.8.2. A aquisição de gêneros alimentícios por parte da CONTRATADA deve estar embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição ou modificação de um gênero, caso esse não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos, além de uma cópia do Manual de Boas Práticas e Planos de Ação como objeto de acompanhamento e fiscalização. Em hipótese alguma o cardápio poderá ser alterado sem o prévio consentimento da Fiscalização do IFCE.

8.9. Normas de higiene para os manipuladores de alimentos:

- Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas.
- Conservar o uniforme sempre limpo e completo, incluindo gorro ou touca, bata, calça comprida, sapato ou bota, avental, luvas de proteção e máscara quando necessário.
- Qualquer funcionário que transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos.
- É necessário retirar anéis, alianças, relógios ou qualquer outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.
- Não é permitido levar para o refeitório objetos não pertencentes ao ambiente, como rádio, jornal, bolsas, etc.
- Fumar dentro do refeitório é terminantemente proibido.
- Deve-se manter a máxima higiene dentro do refeitório.
- Os uniformes serão fornecidos pela empresa vencedora, sendo todas as despesas com manutenção e reposição de responsabilidade dela.
- Os funcionários encarregados de manipular alimentos não poderão ser os mesmos responsáveis pela higienização do ambiente e das instalações sanitárias.
- A CONTRATADA deverá realizar e registrar o controle da saúde dos manipuladores de alimentos conforme a legislação específica.

8.10. Controle Informatizado de Comensais e Refeições:

8.10.1. O sistema de controle deve ser eficiente e ágil, a fim de evitar filas e facilitar o monitoramento. A CONTRATADA deve fornecer todos os recursos físicos, logísticos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

- I - Quantidade de comensais por refeição, por dia, mês e total.
- II - Número de refeições servidas por dia, mês e total.
- III - Registro dos cardápios servidos por dia.
- IV - Registro dos dias letivos.
- V - Quantidade de refeições servidas por modalidade de ensino e por tipo de refeição.

8.10.2 Os requisitos do sistema serão definidos no termo de referência, que também incluirá a realização de prova de conceito.

#### 8.11. Gerenciamento de Pessoal:

8.11.1. A CONTRATADA deve manter um quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo para cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinações legais, em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas.

8.11.2 A CONTRATADA deve manter em seu quadro técnico permanente um Nutricionista com autonomia para a pronta resolução de problemas durante todo o período de vigência do contrato. Em caso de impedimento, este profissional deve ser substituído por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE. O número e as atribuições desse profissional devem estar de acordo com a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 e incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições, prioritariamente do almoço e do lanche da noite.

8.11.3 A CONTRATADA deve indicar formalmente um preposto, no prazo de 5 dias úteis contados da assinatura do instrumento contratual, para representá-la durante a execução do contrato.

8.11.3.1. O preposto é um representante formalmente designado pela empresa responsável por acompanhar a execução do contrato e atuar como interlocutor principal junto à CONTRATANTE. Ele é incumbido de receber, diligenciar, encaminhar e responder às principais questões técnicas, legais e administrativas referentes ao andamento contratual.

8.11.4. A CONTRATADA deve promover a capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização do fornecimento das refeições e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário. A capacitação deve abordar, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar um cronograma para as demais capacitações ao longo da vigência do contrato.

8.11.5. A CONTRATADA deve comunicar à CONTRATANTE a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Durante esse período, os avaliados devem ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.

8.11.6. A CONTRATADA deve manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do fornecimento, independentemente das escalas das atividades adotadas e do absenteísmo.

8.11.7. A CONTRATADA deve realizar, às suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, para garantir que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.

8.11.8. A CONTRATADA deve providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, incluindo apresentação sem bigode, barbeados, com cabelo protegido por toucas e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte ou base nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios, fitinhas, alianças, anéis e outros adornos, bem como o uso de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do fornecimento.

8.11.9. Os funcionários devem utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho de suas funções específicas.

8.11.10. A CONTRATADA deve responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de qualquer item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo (mantendo as mesmas características e especificações da peça original), mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE. A substituição deve ser providenciada dentro de um prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a CONTRATANTE. A avaliação sobre a necessidade de substituição do material cabe à CONTRATANTE.

#### 8.12. Acondicionamento, Transporte, Recepção e Distribuição das Refeições:

8.12.1. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições devem estar em conformidade com as legislações pertinentes e vigentes, incluindo a Lei Federal nº 6.360/76 (Art. 2º), o Decreto Federal nº 8.077/13 (Art. 2º) e a Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98. Especial atenção deve ser dada a:

- a) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- c) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;
- d) Transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o local de distribuição, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas;
- e) Porcionamento uniforme das refeições, utilizando utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;
- f) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela, tanto nas instalações da CONTRATADA quanto nas instalações da CONTRATANTE.

8.12.2. As preparações quentes devem ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As preparações frias (saladas e frutas) devem ser devidamente acondicionadas em *gastronorm* (cuba convencional em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos devem estar devidamente etiquetados, com informações como horário do final do preparo, temperatura, horário de início e término do envase de cada lote, identificação da preparação e do lote, e peso e/ou quantidade de porções.

8.12.3. As preparações devem ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os veículos devem possuir Certificado de Inspeção Sanitária Municipal atualizado periodicamente. Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações devem apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

8.12.3.1. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados adequadamente e dotados de cobertura para proteção da carga, sendo de uso exclusivo para alimentos e com separação física entre a carga e a cabine do veículo.

8.12.4. A recepção das preparações deve ser realizada em área protegida e higienizada, adotando medidas preventivas para evitar contaminação. Os equipamentos próprios (caixas isotérmicas) para o transporte das refeições devem estar higienizados, íntegros, vedados, com as preparações adequadamente acondicionadas e identificadas. No momento da recepção, deve ser realizada a conferência de todas as preparações, incluindo pesagem e aferição da temperatura para preparações quentes (superior a 60°C) e frias (inferior a 5°C), registradas em planilha específica para conferência da Nutricionista da CONTRATANTE. Os lotes de preparações que tenham sido reprovados pela CONTRATANTE ou cujo prazo de validade tenha ultrapassado o tempo máximo de 6 horas (a contagem inicia-se imediatamente após o fim da cocção) devem ser prontamente descartados.

8.12.5. Excepcionalmente, deverão ser fornecidas refeições tipo ALMOÇO nos dias letivos em que haja reposição de aula nos horários de contraturno, conforme necessidades de cumprimento do Calendário Acadêmico do IFCE *campus* Umirim;

8.12.6. Em situações excepcionais, no caso de uma emergência em saúde pública (a exemplo da pandemia do COVID-19), em que o local de distribuição das refeições apresentar risco de proliferação de agentes contaminantes, as refeições poderão, pelo período em que existir o risco de contaminação, a critério da CONTRATANTE, ser disponibilizadas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis, que comportem o volume das quantidades per capita previstos, devidamente acompanhadas de talheres descartáveis (garfo /faca ou colher, conforme o cardápio).

8.12.7. As preparações devem apresentar aspecto sensorial característico, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE. A distribuição das refeições deve obedecer ao porcionamento das preparações previstas no item 5 deste estudo. A CONTRATADA pode ser auditada quanto às temperaturas das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes: temperatura superior a 60°C; preparações frias: temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10° C.

8.12.8. Os talheres devem estar dispostos na linha de distribuição das refeições, conforme o cardápio do dia. Devem ser lisos, sem cabos. Os pratos devem ser em porcelana, lisos e brancos, sem trincas ou quebrados. O cardápio do dia deve ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, devem ser notificadas à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma.

8.12.9. A CONTRATADA deve coletar diariamente duas amostras de cada alimentação preparada, devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, com nome da preparação e data, mantendo-as sob refrigeração adequada por um prazo de 72 horas para eventuais análises laboratoriais. Em casos de dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, distúrbios gastrointestinais ou toxiinfecções alimentares, a CONTRATADA deve providenciar o encaminhamento imediato de amostras dos alimentos para análises laboratoriais, arcando com as despesas, independentemente da iniciativa da CONTRATANTE.

### 8.13. Planejamento, Execução e Entrega das Refeições:

8.13.1. As quantidades das refeições não são fixas e podem variar de acordo com a necessidade do fornecimento contínuo, número de alunos, períodos de férias, turnos de entrada de novas turmas, feriados prolongados, etc. A CONTRATADA será remunerada apenas pelo efetivamente consumido.

8.13.2. A CONTRATADA deve preparar e servir os alimentos no mesmo dia, sem permitir, sob nenhuma circunstância, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida para pratos futuros. Os alimentos devem ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual foram destinados.

8.13.3. A CONTRATADA deve priorizar o uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), evitando o uso de condimentos industrializados. É proibido o uso de temperos caseiros, como maionese ou preparações feitas com ovos crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos alimentos.

8.13.4. A CONTRATADA deve disponibilizar opções de cardápios convencionais, bem como cardápios para fins especiais, para atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas nos lanches e no almoço, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, ovolactovegetarianismo, veganismo e intolerâncias alimentares, entre outras. A demanda por essas refeições será recebida e avaliada pela Nutricionista da CONTRATANTE e encaminhada à CONTRATADA, que terá um prazo máximo de 5 dias úteis a partir da data de recebimento para iniciar o fornecimento.

8.13.5. Os cardápios elaborados pelo Nutricionista da CONTRATADA devem ser enviados trimestralmente à Nutricionista da CONTRATANTE, acompanhados de Fichas Técnicas de Preparo. Estas devem conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, a quantidade por porção e os ingredientes em conformidade com os parâmetros nutricionais adequados ao público-alvo, além das informações nutricionais de energia e macronutrientes. Os cardápios devem ser identificados com o nome e o CRN do Nutricionista responsável pela elaboração, e sua assinatura.

8.13.6. Os cardápios serão avaliados pela Nutricionista da CONTRATANTE conforme o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN), adotado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE. Este índice verifica se os cardápios elaborados atendem às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e aos pilares de uma alimentação adequada e saudável. O link para acesso à ferramenta, bem como à lista de alimentos permitidos, restritos, doces e proibidos, é <http://www.fnnde.gov.br/>, seguindo o caminho Programas -> PNAE -> Área para gestores -> Manuais e cartilhas -> Ferramentas de Apoio ao Nutricionista.

#### 8.14. Da Qualificação Técnica da CONTRATADA:

##### 8.14.1. Para a contratação do objeto desta licitação, os participantes devem apresentar:

- a) Documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo das atividades contratadas;
- b) Os critérios adotados para a seleção e monitoramento das atividades prestadas pelos fornecedores de gêneros, por escrito;
- c) O plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional, por escrito;
- d) Descrição dos recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção CONTRATADA;
- e) Prova de inscrição ou registro da licitante em situação regular junto ao Conselho Regional de Nutrição-CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN.
- f) Comprovação da capacidade técnico-operacional da licitante, a ser feita por intermédio de atestado(s) ou certidão(ões) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em que figurem o nome da licitante na condição de “CONTRATADA”, na execução de serviços ou atividades de características técnicas similares às do objeto da presente licitação, devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN. Entende-se por serviços ou atividades similares, os serviços de alimentação fornecidos por restaurantes, lanchonetes, cantinas, confeitarias, rotisseries, buffets ou, ainda, serviços de *catering*. Será considerado compatível o atestado ou somatório de atestados que contiverem o quantitativo mínimo de 30% (trinta por cento) da soma dos itens de cada grupo arrematado.
- g) Apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, do Nutricionista responsável técnico pela supervisão e acompanhamento de todas as atividades necessárias à produção e ao fornecimento das refeições, de acordo com a Resolução nº 358/2005 do Conselho Federal de Nutrição- CFN, acompanhado da comprovação do respectivo vínculo com a empresa licitante.
- h) Alvará ou Registro sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, da sede do licitante, constatando atividade específica.

8.15. A CONTRATADA deverá apresentar a planilha de custo do cardápio (ANEXO - APÊNDICE I - Planilha de custo do cardápio) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio.

#### 8.16. Do Caráter Continuado do Fornecimento de Refeições:

8.16.1. Em consonância com os objetivos e as diretrizes previstas, respectivamente, no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19/07/2010), bem como no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020), prover alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, e acessível aos estudantes, é condição elementar para o bom desempenho acadêmico. O IFCE vem executando um conjunto de políticas e ações que assegurem, no âmbito escolar, a construção de um processo educativo com equidade e foco no êxito discente. Nessa perspectiva, comprova-se que a necessidade da oferta de refeições é demanda continuada, para atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes durante a sua permanência na instituição com o objetivo de garantir o desempenho satisfatório, o cumprimento da legislação e dos normativos relativos à alimentação escolar e a continuidade do processo educativo.

8.16.3. Diante do exposto, é possível concluir que a “contratação de empresa para preparo, entrega e distribuição de refeições, a serem servidas aos alunos do IFCE *campus* Umirim” é uma necessidade permanente e contínua, pois o fornecimento de alimentação, destinados aos alunos de curso(s) que compõem a Educação Básica no IFCE é imprescindível para o funcionamento da instituição e continuidade da atividade fim.

8.16.4. O prazo de vigência do contrato a ser firmado deverá ser de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério do IFCE, desde que presentes as condições e preços mais vantajosos para a Administração, conforme assinala o art. 106 da Lei 14.133, de 2021.

8.16.5. Trata-se de fornecimento de caráter continuado, nos termos do inc. XV do art. 106 da Lei 14.133, de 2021, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

8.16.6. Os fornecimento a serem contratado enquadra-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.

8.16.7. O fornecimento continuado a ser contratado não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

#### 8.17. Do Instrumento de Medição de Resultado:

8.17.1. O grau de eficiência da execução do contrato será verificado mediante avaliação, diária, semanal ou mensal, realizada pelo gestor/fiscal do contrato.

8.17.2. Na avaliação das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, serão utilizados critérios técnicos, baseados em legislação específica, e operacionais formalizados por meio de instrumentos elaborados pelos fiscais. Assim, existe uma faixa de ajuste no pagamento, definida pela soma das quantidades de refeições entregues pela parte CONTRATADA, conforme tabela definida no Termo de Referência.

8.17.3. As atividades referentes ao contrato, objeto deste estudo, têm previsão de início para o dia 30 de julho de 2024.

8.17.4. O critério de julgamento adotado será o de menor preço unitário das refeições fornecidas, uma vez que somente serão pagas as refeições efetivamente consumidas.

8.17.5. A fiscalização e o gerenciamento do contrato serão exercidos pela CONTRATANTE, cabendo-lhe:

- Fiscalizar as atividades do objeto contratado, acompanhando o cumprimento da execução do contrato em todas as etapas;
- Exercer a fiscalização das atividades contratadas, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;
- Registrar, diariamente, o quantitativo de refeições fornecidas, inclusive o tipo de cardápio servido;
- Registrar irregularidades na execução do contrato, informando-as ao Departamento de Administração e Planejamento do *campus*, a fim de que sejam aplicadas as medidas corretivas e/ou punitivas;
- Verificar a qualidade dos alimentos, rejeitando aqueles que apresentem condições impróprias para o consumo e exigindo imediata substituição;
- Avaliar periodicamente todas as atividades desenvolvidas pela CONTRATADA;
- Atestar o fornecimento das refeições efetivamente servidas;
- Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, dos equipamentos e utensílios;
- Verificar as condições higiênico-sanitárias no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

#### 8.18. Transição Contratual:

8.18.1. Não haverá necessidade de a CONTRATADA promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, visto que o fornecimento a ser executado pode facilmente ser descrito no Termo de Referência, sendo de fácil aplicabilidade prática.

## 9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1 A definição das quantidades a serem contratadas foi avaliada com base em informações consolidadas no Sistema Informatizado da Assistência Estudantil (SisAE), considerando o número total de refeições diárias servidas no ano letivo de 2023 e a série histórica do quantitativo de refeições diárias e mensais. Como não há previsão de abertura de novos cursos Técnicos nos semestres letivos de 2024, tampouco em 2025, a Unidade de Alimentação e Nutrição continuará atendendo a quantidade geral de estudantes de Educação Básica dos anos anteriores (público-alvo das refeições do tipo almoço).

9.2 Em regra, o ano letivo tem duração de 200 dias (Fundamento: Lei nº 9.394/1996). Contudo, salienta-se que as refeições do tipo almoço só são fornecidas **nos dias letivos em que há contraturno** (Fundamento: Art. 10 e 12 da Resolução Nº 56/2018). Assim, considerando a estrutura atual e a carga horária dos cursos Técnicos e os calendários acadêmicos do *campus* Umirim, é necessária a cobertura de refeições do tipo almoço **em no mínimo três dias semanais**, conforme discriminado na tabela abaixo, na qual se encontram o total de dias letivos com contraturno em cada mês, tomando por base o ano letivo de 2024.

9.3 Abaixo, apresentam-se os dados consolidados conforme explicitado acima, com a demanda estimada para fornecimento refeições do tipo almoço, cujo detalhamento consta em planilha do setor de Nutrição da Assistência Estudantil do *campus* Umirim. Utilizou-se como base a média da série história diária de 250 refeições/dia, e os números de dias letivos com contraturno previstos no ano letivo de 2024.

| MÊS         | DIAS LETIVOS | ALUNOS POR DIA | TOTAL DE REFEIÇÕES |
|-------------|--------------|----------------|--------------------|
| FEV         | 11           | 250            | 2.750              |
| MAR         | 10           | 250            | 2.500              |
| ABR         | 13           | 250            | 3.250              |
| MAI         | 12           | 250            | 3.000              |
| JUN         | 12           | 250            | 3.000              |
| JUL         | 2            | 250            | 500                |
| AGO         | 13           | 250            | 3.250              |
| SET         | 12           | 250            | 3.000              |
| OUT         | 14           | 250            | 3.500              |
| NOV         | 11           | 250            | 2.750              |
| DEZ         | 7            | 250            | 1.750              |
| TOTAL       |              |                | 29.250             |
| TOTAL + 10% |              |                | 32.175             |

9.4 A quantidade total foi ajustada para **32.175** refeições, mediante acréscimo de 10% da quantidade total estimada. O acréscimo foi aplicado levando em consideração maior segurança na projeção da demanda futura, diante de eventuais flutuações causadas por motivos diversos, tais como a possibilidade de inclusão de dias letivos suplementares, ou a reposição de aulas em contraturno em dias letivos adicionais.

## 10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 374.517,00

10.1 O valor estimado para a contratação é de **R\$ 374.517,00** (trezentos e setenta e quatro mil, quinhentos e dezessete reais), justificada pela memória de cálculo abaixo:

| MÊS         | DIAS LETIVOS | VALOR UNITÁRIO | ALUNOS POR DIA | TOTAL DE REFEIÇÕES | VALOR TOTAL    |
|-------------|--------------|----------------|----------------|--------------------|----------------|
| FEV         | 11           | R\$ 11,64      | 250            | 2.750              | R\$ 32.010,00  |
| MAR         | 10           | R\$ 11,64      | 250            | 2.500              | R\$ 29.100,00  |
| ABR         | 13           | R\$ 11,64      | 250            | 3.250              | R\$ 37.830,00  |
| MAI         | 12           | R\$ 11,64      | 250            | 3.000              | R\$ 34.920,00  |
| JUN         | 12           | R\$ 11,64      | 250            | 3.000              | R\$ 34.920,00  |
| JUL         | 2            | R\$ 11,64      | 250            | 500                | R\$ 5.820,00   |
| AGO         | 13           | R\$ 11,64      | 250            | 3.250              | R\$ 37.830,00  |
| SET         | 12           | R\$ 11,64      | 250            | 3.000              | R\$ 34.920,00  |
| OUT         | 14           | R\$ 11,64      | 250            | 3.500              | R\$ 40.740,00  |
| NOV         | 11           | R\$ 11,64      | 250            | 2.750              | R\$ 32.010,00  |
| DEZ         | 7            | R\$ 11,64      | 250            | 1.750              | R\$ 20.370,00  |
| TOTAL       |              |                |                | 29.250             | R\$ 340.470,00 |
| TOTAL + 10% |              |                |                | 32.175             | R\$ 374.517,00 |

10.2 Utilizou-se a pesquisa de valores para o item nos sistemas oficiais do governo, no caso o Painel de Preços, conforme preconiza o inciso I, do art. 5º da IN nº 65/2021. Os relatórios das pesquisas realizadas no sistema de preços do governo constam do documento SEI nº 6042218 nos autos do Processo 23493.002999/2023-27.

10.3. Foi realizada, ainda, a pesquisa de contratações similares feitas pela Administração Pública, segundo orienta o inciso II, do art. 5º da IN nº 65/2021. Os contratos encontrados por meio de pesquisa no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) constam no documento SEI nº 6042254, também nos autos do Processo 23493.002999/2023-27.

## 11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1 Considerando as características do objeto a ser contratado, não haverá parcelamento ou individualização da solução.

## 12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1 Em atendimento ao Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE (Resolução IFCE Nº 56 de 28 de maio de 2018) e a Nota Técnica Nº 02/2015/DAE/IFCE, o *campus* Umirim dispõe de espaço físico coberto, com refeitório, mesas e cadeiras de material liso, resistente e lavável nesse espaço, em quantidade suficiente para atender aos alunos sentados, em condições adequadas à oferta das refeições.

12.2 Considerando a Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a Resolução FNDE Nº 6, de 08 de maio de 2020, e a Resolução CFN Nº 600/2018, a responsabilidade técnica pela gestão do programa de alimentação escolar é exclusiva do profissional nutricionista. Para a supervisão/gestão da atividade no *Campus* onde serão ofertadas as refeições, é necessária a presença desse profissional.

12.3 Considerando a RDC ANVISA Nº 216/2004, é necessária a contratação de uma empresa especializada para o controle químico de vetores e pragas urbanas, e com as diretrizes sanitárias vigentes, para manter o ambiente livre de pragas e vetores que possam comprometer a qualidade e a segurança alimentar. Ressalta-se que o cumprimento das normas de controle de pragas no setor de PRODUÇÃO das refeições pela CONTRATADA, situado fora das dependências do IFCE, é de responsabilidade desta, o que será avaliado semestralmente por meio de *checklist* das condições higiênico-sanitárias da produção (ver ANEXO II).

12.4 Ainda considerando a RDC ANVISA Nº 216/2004, é necessário realizar a limpeza periódica do reservatório de água, em um intervalo máximo de seis meses, bem como realizar a análise da qualidade físico-química da água. A CONTRATADA deverá cumprir adequadamente essa norma nos espaços sob sua responsabilidade, a saber, aqueles destinados à produção e transporte das refeições.



### 13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1 A contratação está prevista na Resolução IFCE N°56 de 28 de maio de 2018 que instituiu o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE e tem por objetivo atender à melhoria de cardápios proposto pelo objetivo estratégico do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024-2028 do IFCE, possibilitando que o *campus* Umirim, que atualmente não possui estrutura física adequada para a produção das refeições escolares, em virtude de reforma da cozinha da Unidade de Alimentação e Nutrição, possa ofertar refeições adequadas do ponto de vista nutricional e higiênico-sanitário, em observância à Resolução FNDE n° 6, de 08 de maio de 2020.

13.2 Além disso, a aquisição das refeições foi planejada e incluída no Plano Anual de Contratações de 2024.

### 14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1 Com a presente contratação, o IFCE *campus* Umirim pretende garantir a continuidade da oferta de alimentação escolar adequada e saudável, que possa contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes e promover a permanência e êxito estudantil, cumprindo com objetivos e diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

### 15. Providências a serem Adotadas

15.1 A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA espaço destinado ao funcionamento do refeitório para entrega das refeições. Neste espaço serão disponibilizados, pela CONTRATANTE à CONTRATADA, mobiliário a ser listado em inventário inicial. A CONTRATANTE disponibilizará mesas e cadeiras de material liso, resistente e lavável em quantidade suficiente para atender aos alunos sentados no refeitório.

15.2 Previamente ao início da execução, a fiscalização do contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

15.3 O *campus* Umirim deverá realizar os empenhos ao final da licitação, respeitando a quantidade solicitada e o atendimento adequado aos estudantes, bem como a elaboração do contrato. Além disso, o *campus* se responsabilizará por realizar o pedido junto ao fornecedor, atentando para as condições de recebimento das refeições até o momento da distribuição aos estudantes. Para tanto, o *campus* deverá planejar a logística interna para o recebimento, armazenamento e distribuição das refeições de forma a garantir o cumprimento das Resoluções da ANVISA n° 275 /2002 e n°216/2004.

### 16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Consumo de energia: o uso da energia elétrica é destinado à iluminação do refeitório, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

16.2. Consumo de água: a água é utilizada na higienização e limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

16.3. Geração de resíduos sólidos: os resíduos gerados no refeitório, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.). Os resíduos orgânicos devem ser separados e podem ser utilizados para compostagem (servindo como adubo para um possível cultivo de horta). Com relação aos descartáveis, os mesmos devem ser separados e destinados à coleta seletiva.

16.4. Coleta Seletiva: a CONTRATADA deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

16.5. Educação Ambiental: poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do refeitório do *campus*, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

16.6. Os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação em análise estão relacionados ao desperdício de energia elétrica, contaminação e desperdício de água e geração de resíduos sólidos, cujas medidas para redução desses impactos estão descritas no item 6.14 e deverão ser adotadas pela CONTRATADA.

## 17. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 17.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

## 18. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**JONAS TORRES MEDEIROS**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 03/05/2024 às 12:10:14.

**RAYANE MOURAO CORDEIRO**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 03/05/2024 às 13:02:14.

**ANA KESSIA ARAUJO DO NASCIMENTO**

Agente de contratação

## 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 - APÊNDICE I – Planilha de formação de preços.pdf (458.69 KB)
- Anexo II - APÊNDICE II - Checklist de análise das condições higiênico-sanitárias.pdf (531.57 KB)
- Anexo III - APÊNDICE III - Questionário da Pesquisa de Satisfação dos Discentes.pdf (189.15 KB)
- Anexo IV - APÊNDICE IV - Instrumentos de Análise do Cardápio.pdf (782.89 KB)
- Anexo V - APÊNDICE V - Ficha Técnica de Preparo.pdf (39.04 KB)
- Anexo VI - APÊNDICE VI - Modelo de Cardápio.pdf (96.27 KB)

**Anexo I - APÊNDICE I – Planilha de formação de preços.  
pdf**

**Anexo I - Apêndice I - Planilha de formação de preços  
- Alimentação.pdf**



|                                 |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
|---------------------------------|-----------|-----------------|---------|-----|---------|---------|---------|-----|---------|
| OUTROS (Especificar)            | -         | R\$             | -       | R\$ | -       | R\$     | -       | R\$ | -       |
| TOTAL/ MÊS                      | -         | R\$             | -       | R\$ | -       | R\$     | -       | R\$ | -       |
| VALOR MÃO DE OBRA/ REFEIÇÃO DIA | #DIV/0!   |                 | #DIV/0! |     | #DIV/0! |         | #DIV/0! |     | #DIV/0! |
| TOTAL DA MÃO DE OBRA/ CARDÁPIO  |           |                 |         |     |         | #DIV/0! |         |     |         |
| OPERACIONAL/ MÊS                |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| DESCRIÇÃO                       | VALOR     |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| MATERIAL DE HIGIENE             |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| MATERIAL DESCARTÁVEL            |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| GÁS                             |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| UNIFORMES                       |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| DEDETIZAÇÃO                     |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| EQUIPAMENTOS                    |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| VEÍCULO                         |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| COMBUSTÍVEL                     |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| ALUGUEL                         |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| LIXO                            |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| ENERGIA                         |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| ÁGUA/ESGOTO                     |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| TOTAL                           |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| TOTAL/ CARDÁPIO                 | #DIV/0!   |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| OPERACIONAL ESCRITÓRIO/ MÊS     |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| ENERGIA                         |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| TELEFONE/ INTERNET              |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| HONORÁRIOS                      |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| FUNCIONÁRIOS                    |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| ENCARGOS DE SALÁRIO             |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| COMBUSTÍVEL                     |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| MATERIAL EXPEDIENTE             |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| CONTADOR                        |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| TOTAL                           |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| TOTAL/ CARDÁPIO                 | #DIV/0!   |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| IMPOSTO                         |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| LUCRO PRESUMIDO                 |           |                 |         |     |         |         |         |     |         |
| DESCRIÇÃO                       | ALÍQUOTAS | BASE DE CÁLCULO | DARF    |     |         |         |         |     |         |
| PIS                             |           |                 | R\$     | -   |         |         |         |     |         |
| COFINS                          |           |                 | R\$     | -   |         |         |         |     |         |
| IRPJ                            |           |                 | R\$     | -   |         |         |         |     |         |
| CSLL                            |           |                 | R\$     | -   |         |         |         |     |         |
| ICMS                            |           |                 | R\$     | -   |         |         |         |     |         |



|                 |         |  |         |   |
|-----------------|---------|--|---------|---|
| ISS             |         |  | R\$     | - |
| TOTAL/ MÊS      |         |  | R\$     | - |
| TOTAL/ CARDÁPIO |         |  | #DIV/0! |   |
| LUCRO 7%        |         |  |         |   |
| MENSAL          |         |  |         |   |
| LUCRO/ CARDÁPIO | #DIV/0! |  |         |   |

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| TOTAL CUSTO CARDÁPIO/ ALUNO/ REFEIÇÃO DIA | #DIV/0! |
|-------------------------------------------|---------|

**Anexo II - APÊNDICE II - Checklist de análise das  
condições higiênico-sanitárias.pdf**



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, BASEADA NA RDC nº 275/2002 E NA RDC nº 216/2004, DA ANVISA**  
**LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**Campus:** \_\_\_\_\_ **Data de Aplicação:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

| 1. INSTALAÇÕES                                                                                                                                                               | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 1.1 Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpos; ausência de objetos em desuso e animais domésticos; ausência de insetos e roedores). |           |                |                          |       |
| 1.2 Acesso controlado, direto e independente, não comum a outros usos.                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 1.3 Edificações e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, de forma a facilitar a manutenção e a limpeza.                         |           |                |                          |       |
| 1.4 Separação por meios físicos ou técnicos de áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos de forma a evitar a contaminação cruzada.          |           |                |                          |       |
| 2. PISO                                                                                                                                                                      | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 2.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 2.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.                                                      |           |                |                          |       |
| 2.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 3. PAREDE                                                                                                                                                                    | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 3.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 3.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.                                                     |           |                |                          |       |
| 3.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 4. TETO                                                                                                                                                                      | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 4.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 4.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.                                                     |           |                |                          |       |
| 4.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 5. PORTAS                                                                                                                                                                    | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 5.1 Em bom estado de conservação e ajustadas ao batente.                                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 5.2 Da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático.                                                                                 |           |                |                          |       |
| 6. JANELAS                                                                                                                                                                   | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 6.1 Em bom estado de conservação, ajustadas ao batente, com vidros íntegros.                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 6.2 Janelas e outras aberturas externas, incluindo o sistema de exaustão são providas de telas milimétricas removíveis, para facilitar a limpeza periódica.                  |           |                |                          |       |

| 7. ILUMINAÇÃO                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 7.1 Adequada, sem zona com sombras ou contrastes excessivos.                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 7.2 Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão e queda acidental.                                                                |           |                |                          |       |
| 7.3 Instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas, íntegras de forma a permitir a higienização.                                                           |           |                |                          |       |
| 8. VENTILAÇÃO                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 8.1 Natural ou artificial adequada (de forma a não permitir gases, fumaça, condensação de vapores, ou o surgimento de fungos ou bolores).                                              |           |                |                          |       |
| 8.2 O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 8.3 Equipamentos de ventilação em bom estado de conservação e limpeza.                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 8.4 Quando do uso de equipamentos para climatização, a UAN possui registro de manutenção dos equipamentos de limpeza e troca dos filtros.                                              |           |                |                          |       |
| 9. REDE DE ESGOTO E CAIXA DE GORDURA                                                                                                                                                   | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 9.1 Eliminação adequada de águas servidas e esgotos na rede pública de esgotos.                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 9.2 Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sifonado e tampa giratória.                                                                                    |           |                |                          |       |
| 10. ÁGUA                                                                                                                                                                               | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 10.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.                                                                                                                                   |           |                |                          |       |
| 10.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.                                                                                            |           |                |                          |       |
| 10.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume e pressão adequados, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.     |           |                |                          |       |
| 10.4 Caixa d'água tampada e limpa.                                                                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 10.5 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.                                                    |           |                |                          |       |
| 11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS                                                                                                                                                             | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 11.1 Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.                                                    |           |                |                          |       |
| 11.2 Em bom estado de conservação e organizadas.                                                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 11.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 11.4 Portas externas dotadas de fechamento automático.                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 11.5 São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado). |           |                |                          |       |
| 11.6 Possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal.                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 12. LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS                                                                                               | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 12.1 Localizados em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente.                                                                           |           |                |                          |       |
| 12.2 São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado). |           |                |                          |       |
| 12.3 Com lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal.                                                                                                          |           |                |                          |       |

| 13. EQUIPAMENTOS                                                                                                                                                                                                                                | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 13.1 Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.                                                                            |           |                |                          |       |
| 13.2 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis.                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 13.3 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam dificultar a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos. |           |                |                          |       |
| 13.4 Possui registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 13.5 Possui registro de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição.                                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 14. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS                                                                                                                                                                             | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 14.1 Possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizadas rotineiramente.                                                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 14.2 Possui registro de limpeza periódica das caixas de gordura.                                                                                                                                                                                |           |                |                          |       |
| 14.3 Produtos saneantes utilizados são devidamente regularizados pelo Ministério da Saúde.                                                                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 14.4 Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza.                                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 14.5 Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para a higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.                                                  |           |                |                          |       |
| 15. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS                                                                                                                                                                                              | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 15.1 As edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas.                                                                                     |           |                |                          |       |
| 15.2 Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos vetores e pragas urbanas.                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 15.3 Possui registro de controle químico realizado por empresa especializada, devidamente registrada no órgão de Vigilância Sanitária competente.                                                                                               |           |                |                          |       |
| 16. ABASTECIMENTO DE ÁGUA                                                                                                                                                                                                                       | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 16.1 Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 16.2 O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável.                                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 16.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável.                                                                                    |           |                |                          |       |
| 16.4 Possui registro de limpeza do reservatório de água.                                                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 16.5 Reservatório higienizado, em um intervalo máximo de seis meses.                                                                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 17. MANEJO DE RESÍDUOS                                                                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 17.1 Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 17.2 Recipientes dotados de tampa acionadas sem contato manual.                                                                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 17.3 Resíduos são coletado frequentemente, evitando acúmulos.                                                                                                                                                                                   |           |                |                          |       |
| 17.4 São estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos.                                                                                                                                               |           |                |                          |       |

| 18. MANIPULADORES                                                                                                                                                                                                                                                       | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 18.1 Controle de saúde dos funcionários devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica.                                                                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 18.2 Ausência de lesões e ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, ou quando existir, que os mesmos estejam afastados das atividades de preparação dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. |           |                |                          |       |
| 18.3 Boa apresentação, asseio pessoal, uso do uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 18.4 Realizam lavagem cuidadosa das mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço, depois de usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.                                                                                      |           |                |                          |       |
| 18.5 Presença de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.                                      |           |                |                          |       |
| 18.6 Possuem hábitos como: não espirrar ou tossir sobre os alimentos; não fumar nas dependências da UAN; não falar demasiadamente, cantar ou assobiar enquanto manipula alimentos; manipular dinheiro, ou outros atos físicos que possam contaminar os alimentos.       |           |                |                          |       |
| 18.7 Apresentam-se com cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim; sem barba; com unhas curtas e sem esmalte ou base; sem adornos e sem maquiagem.                                                                       |           |                |                          |       |
| 18.8 Capacitação/treinamentos periódicos para os manipuladores, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, devidamente registrados e documentados.                                                             |           |                |                          |       |
| 18.9 Visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.                                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 19. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS                                                                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 19.1 Existência de critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias -primas, ingredientes e embalagens.                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 19.2 Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens é realizada em área protegida e limpa.                                                                                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 19.3 Registro de inspeção das matérias primas e ingredientes durante a operação de recepção, quanto a integridade das embalagens, temperatura dos produtos que necessitem de conservação especial.                                                                      |           |                |                          |       |
| 19.4 As matérias-primas, ingredientes ou embalagens reprovadas na inspeção realizada na recepção são imediatamente devolvidas ao fornecedor, ou na impossibilidade, são devidamente identificadas e armazenadas separadamente.                                          |           |                |                          |       |
| 19.5 As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação.                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 19.6 As matérias-primas e ingredientes obedecem, para sua utilização, o prazo de validade.                                                                                                                                                                              |           |                |                          |       |
| 19.7 As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre palletes, estrados ou prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso e no mínimo 40 cm afastados das paredes.                                                                                  |           |                |                          |       |

| 20. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                        | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 20.1 Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.                                                                              |           |                |                          |       |
| 20.2 Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.                                                                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 20.3 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.                                                                                                         |           |                |                          |       |
| 20.4 As matérias-primas e os ingredientes que não são utilizados em sua totalidade são 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. |           |                |                          |       |
| 20.5 É avaliada a eficácia do tratamento térmico através de verificação da temperatura e do tempo utilizado ou quando aplicável, pela mudança na textura e cor na parte central dos alimentos.                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 20.6 O óleo e gordura utilizados para a fritura apresentam boas condições de forma a não se constituírem fontes de contaminações químicas.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 20.7 O óleo e gordura utilizados são substituídos quando estão com aroma e sabor alterados e formação intensa de espuma e fumaça.                                                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 20.8 Os alimentos congelados são descongelados antes de serem submetidos ao tratamento térmico, excetuado-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda o tratamento térmico do alimento congelado.                                                                                       |           |                |                          |       |
| 20.9 O descongelamento dos alimentos são efetuados em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C ou em forno microondas quando o alimento for submetido à cocção.                                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 20.10 Os alimentos descongelados não são recongelados, sendo a parte não utilizada mantida sob refrigeração à temperatura inferior a 5 °C.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 20.11 Os alimentos submetidos à cocção e prontos para consumos são mantidos em temperatura superiores a 60 °C por, no máximo, 6 horas.                                                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 20.12 Os alimentos submetidos à cocção, quando necessário, sofrem refrigeração diminuindo sua temperatura de 60°C para 10°C em, no máximo, 2 horas e em seguida sendo armazenado em temperatura de refrigeração inferior a 5°C ou congelados em temperatura inferior a -18°C.                     |           |                |                          |       |
| 20.13 Os alimentos preparados e conservados à temperatura inferiores a 4°C são utilizados num prazo máximo de 5 dias.                                                                                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 20.14 Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração ou congelamento são identificados com, no mínimo, a sua designação, a data de preparo e o prazo de validade.                                                                                                                         |           |                |                          |       |
| 20.15 A temperatura dos equipamentos de frios (geladeiras, freezers, etc) é regularmente monitorada e registrada em mapa de controle de temperatura.                                                                                                                                              |           |                |                          |       |
| 20.16 Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.                                                                                                                                     |           |                |                          |       |

| 21. ARMAZENAMENTO E TRANPOSTE DO ALIMENTO PREPARADO                                                                                                                                                                                                                                  | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 21.1 Os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminação e identificados com, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.                                                   |           |                |                          |       |
| 21.2 A temperatura do armazenamento e a distribuição do alimento preparado obedecem a condições de tempo e temperatura que garantem a sua qualidade higiênico-sanitária.                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 21.3 Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados e dotados de cobertura para proteção da carga, são de uso exclusivo para alimentos e possuem separação física entre a carga e a cabine do veículo.                                                    |           |                |                          |       |
| 22. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO                                                                                                                                                                                                                                       | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 22.1 A área de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas.                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 22.2 Os manipuladores adotam procedimentos de anti-sepsia das mãos e usam utensílios ou luvas descartáveis.                                                                                                                                                                          |           |                |                          |       |
| 22.3 Os equipamentos de exposição do alimento preparado dispõem de barreiras de proteção que previnem a contaminação do mesmo da proximidade ou da ação do consumidor ou outras fontes.                                                                                              |           |                |                          |       |
| 22.4 Os utensílios como prato, copos e talheres são descartáveis ou quando não são descartáveis são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.                                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 22.5 A área reservada para as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros tipos de pagamento de despesas são reservadas e os funcionários responsáveis por esta atividade não manipulam alimentos.                                                                       |           |                |                          |       |
| 23. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO                                                                                                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 23.1 O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Eles estão disponíveis para funcionários e para as autoridades sanitárias.                                                                                              |           |                |                          |       |
| 23.2 Os POPs contêm as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados, datados e assinados pelo responsável da UAN.                                                     |           |                |                          |       |
| 23.3 Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias, contados a partir do preparo dos alimentos.                                                                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 23.4 Possui POP descrito e implementado para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.                                                                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 23.5 Possui POP descrito e implementado para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.                                                                                                                                                                                         |           |                |                          |       |
| 23.6 Possui POP descrito e implementado para Higienização do Reservatório de Água.                                                                                                                                                                                                   |           |                |                          |       |
| 23.7 Possui POP descrito e implementado para Higiene e Saúde dos Manipuladores.                                                                                                                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 23.8 O Responsável pelas atividades e os manipuladores de alimentos possuem comprovante de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes Alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, Manipulação Higiênica dos Alimentos e Boas Práticas de Manipulação. |           |                |                          |       |

| RESUMO                              | TOTAL |
|-------------------------------------|-------|
| ITENS AVALIADOS COM "SIM"           | 0     |
| ITENS AVALIADOS COM "NÃO"           | 0     |
| ITENS AVALIADOS COM "NÃO SE APLICA" | 0     |
| ITENS AVALIADOS                     | 0     |
| <b>%Adequação</b>                   |       |



**Anexo III - APÊNDICE III - Questionário da Pesquisa de  
Satisfação dos Discentes.pdf**

## QUESTIONÁRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS DISCENTES

|                                                                                                                     |                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  <b>INSTITUTO FEDERAL</b><br>Ceará | <b>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE</b> |
| <b>PESQUISA DE SATISFAÇÃO</b><br><b>Fornecimento de refeição do Campus XXX - IFCE</b>                               |                                                                            |
| <b>TURMA:</b><br><b>MÊS:</b><br><b>ANO:</b>                                                                         |                                                                            |
| <b>REFEIÇÃO AVALIADA: ( ) LANCHE ( ) ALMOÇO</b>                                                                     |                                                                            |
| <b>MARCAR DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO:</b>                                                                        | <b>1.RUIM      2.REGULAR      3.BOM      4.ÓTIMO</b>                       |
| <b>ITENS AVALIADOS</b>                                                                                              | <b>SATISFAÇÃO</b>                                                          |
| Modo de preparo (tempo de cozimento, mal cozido, cozido demais, preparação queimada, preparação dura)               | 1      2      3      4                                                     |
| Apresentação das refeições (sujeidades na refeição, capricho)                                                       | 1      2      3      4                                                     |
| Temperos (alho, sal, cebola e outros)                                                                               | 1      2      3      4                                                     |
| Relacionamento dos funcionários da empresa com os discentes                                                         | 1      2      3      4                                                     |
| Higiene (limpeza e organização)                                                                                     | 1      2      3      4                                                     |
| Reposição dos alimentos no balcão                                                                                   | 1      2      3      4                                                     |
| Sabor da comida                                                                                                     | 1      2      3      4                                                     |
| Temperatura da refeição                                                                                             | 1      2      3      4                                                     |
| Variedade do cardápio                                                                                               | 1      2      3      4                                                     |
| Disponibilidade de utensílios (talheres, pratos e copos)                                                            | 1      2      3      4                                                     |
| Em geral, como você classifica o serviço                                                                            | 1      2      3      4                                                     |
| <b>Média dos itens</b>                                                                                              |                                                                            |
| <b>Observações:</b>                                                                                                 |                                                                            |

## **Anexo IV - APÊNDICE IV - Instrumentos de Análise do Cardápio.pdf**

| Alimentos recomendados para alimentação escolar |         |                         |    |         |    |                        |    |                                            |    |                     |    |               |    |             |    |                   |    |
|-------------------------------------------------|---------|-------------------------|----|---------|----|------------------------|----|--------------------------------------------|----|---------------------|----|---------------|----|-------------|----|-------------------|----|
| Semanas do cardápio                             | Nº dias | Frutas <i>in natura</i> |    | Saladas |    | Vegetais não amiláceos |    | Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos |    | Alimentos integrais |    | Carnes e ovos |    | Leguminosas |    | Leite e derivados |    |
|                                                 |         | n                       | %  | n       | %  | n                      | %  | n                                          | %  | n                   | %  | n             | %  | n           | %  | n                 | %  |
| Semana 1                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Semana 2                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Semana 3                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Semana 4                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Total mensal                                    | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Avaliação                                       |         | Péssimo                 |    | Péssimo |    | Péssimo                |    | Péssimo                                    |    | Péssimo             |    | Péssimo       |    | Péssimo     |    | Péssimo           |    |

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Indicador de avaliação qualitativa da melhoria do cardápio | 0,00% |
|------------------------------------------------------------|-------|



|                              |                       |                   |                                 |                              |                 |
|------------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------------|------------------------------|-----------------|
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
| SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 3 |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |
| OPÇÃO DE ALMOÇO 4            |                       |                   |                                 |                              |                 |
| ALIMENTO/ INGREDIENTE        | PER CAPTA<br>kg/L/UND | FATOR DE CORREÇÃO | PER CAPTA A COMPRAR<br>kg/L/UND | CUSTO PRODUTO<br>EM KG/L/UND | CUSTO PER CAPTA |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
| SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 4 |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |
| OPÇÃO DE ALMOÇO 5            |                       |                   |                                 |                              |                 |
| ALIMENTO/ INGREDIENTE        | PER CAPTA<br>kg/L/UND | FATOR DE CORREÇÃO | PER CAPTA A COMPRAR<br>kg/L/UND | CUSTO PRODUTO<br>EM KG/L/UND | CUSTO PER CAPTA |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
|                              |                       |                   | 0                               | R\$                          | -               |
| SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 5 |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |
| MÉDIA CUSTO PER CAPTA        |                       |                   |                                 | R\$                          | -               |

Obs 1: Informar qual a fonte de pesquisa foi utilizada para o Fator de Correção.

**Obs 3: Nos cardápios e na análise nutricional deverá constar a assinatura do nutricionista responsável com o respectivo CRN.**

|            |          |               |            |            |     |           |                 |         |
|------------|----------|---------------|------------|------------|-----|-----------|-----------------|---------|
|            | ALÍQUOTA | NUTRICIONISTA | COZINHEIRO | AUXILIARES | ASG | MOTORISTA | SUP DE PRODUÇÃO | COPEIRO |
| QUANTIDADE |          |               |            |            |     |           |                 |         |
| SALÁRIOS   |          |               |            |            |     |           |                 |         |

|                                        |                |                |                |                |                |                |                |                |
|----------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIARIAS          |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| FGTS                                   |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| TRANSPORTE                             |                |                |                |                |                |                |                |                |
| 13º SALÁRIO                            |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| FÉRIAS                                 |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| INSALUBRIDADE                          |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| PERICULOSIDADE                         |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| PIS                                    |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| IRPF                                   |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| OUTROS (Especificar)                   |                | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          | R\$ -          |
| <b>TOTAL/ MÊS</b>                      |                | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   | <b>R\$ -</b>   |
| <b>VALOR MÃO DE OBRA/ REFEIÇÃO DIA</b> |                | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> | <b>#DIV/0!</b> |
| <b>TOTAL DA MÃO DE OBRA/ CARDÁPIO</b>  |                |                |                |                | <b>#DIV/0!</b> |                |                |                |
| <b>OPERACIONAL/ MÊS</b>                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>DESCRIÇÃO</b>                       | <b>VALOR</b>   |                |                |                |                |                |                |                |
| MATERIAL DE HIGIENE                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| MATERIAL DESCARTÁVEL                   |                |                |                |                |                |                |                |                |
| GÁS                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| UNIFORMES                              |                |                |                |                |                |                |                |                |
| DEDETIZAÇÃO                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| EQUIPAMENTOS                           |                |                |                |                |                |                |                |                |
| VEÍCULO                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| COMBUSTÍVEL                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ALUGUEL                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| LIXO                                   |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ENERGIA                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ÁGUA/ESGOTO                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL</b>                           | <b>R\$ -</b>   |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>                 | <b>#DIV/0!</b> |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>OPERACIONAL ESCRITÓRIO/ MÊS</b>     |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ENERGIA                                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| TELEFONE/ INTERNET                     |                |                |                |                |                |                |                |                |
| HONORÁRIOS                             |                |                |                |                |                |                |                |                |
| FUNCIONÁRIOS                           |                |                |                |                |                |                |                |                |
| ENCARGOS DE SALÁRIO                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| COMBUSTÍVEL                            |                |                |                |                |                |                |                |                |
| MATERIAL EXPEDIENTE                    |                |                |                |                |                |                |                |                |
| CONTADOR                               |                |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL</b>                           | <b>R\$ -</b>   |                |                |                |                |                |                |                |
| <b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>                 | <b>#DIV/0!</b> |                |                |                |                |                |                |                |

| IMPOSTO                                   |           |                 |         |
|-------------------------------------------|-----------|-----------------|---------|
| LUCRO PRESUMIDO                           |           |                 |         |
| DESCRIÇÃO                                 | ALÍQUOTAS | BASE DE CÁLCULO | DARF    |
| PIS                                       |           |                 | R\$ -   |
| COFINS                                    |           |                 | R\$ -   |
| IRPJ                                      |           |                 | R\$ -   |
| CSLL                                      |           |                 | R\$ -   |
| ICMS                                      |           |                 | R\$ -   |
| ISS                                       |           |                 | R\$ -   |
| TOTAL/ MÊS                                |           |                 | R\$ -   |
| TOTAL/ CARDÁPIO                           |           |                 | #DIV/0! |
| LUCRO 7%                                  |           |                 |         |
| MENSAL                                    |           |                 |         |
| LUCRO/ CARDÁPIO                           | #DIV/0!   |                 |         |
| TOTAL CUSTO CARDÁPIO/ ALUNO/ REFEIÇÃO DIA |           | #DIV/0!         |         |



## **Anexo V - APÊNDICE V - Ficha Técnica de Preparo.pdf**

APÊNDICE VIII

| FICHA TÉCNICA DE PREPARO                                     |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
|--------------------------------------------------------------|----------------|----------------|--------|--------|----|---------------------|------------------------|---------|-------------------|---------|
| CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO (Ensino Médio ou Ensino Superior) |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
| NOME DA PREPARAÇÃO:                                          |                |                |        |        |    |                     | COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL |         |                   |         |
| INGREDIENTE                                                  | QUANTIDADE (g) | MEDIDA CASEIRA | PB (g) | PL (g) | FC | CUSTO UNITÁRIO R\$  | Energia Kcal           | CHO (g) | PTN (g)           | LPD (g) |
|                                                              |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
|                                                              |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
|                                                              |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
|                                                              |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
| TOTAL                                                        |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
| MODO DE PREPARO:                                             |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |
| RENDIMENTO (g):                                              |                |                |        |        |    | PESO DA PORÇÃO (g): |                        |         | TEMPO DE PREPARO: |         |
| Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.           |                |                |        |        |    |                     |                        |         |                   |         |

## **Anexo VI - APÊNDICE VI - Modelo de Cardápio.pdf**

**Campus: Umirim**  
**Etapa de ensino** (Ensino Médio)  
**Modalidade de ensino** Técnico Integrado e Subsequente  
**Zona** (Urbana/Rural)  
**Faixa etária** (14 a 37 anos)  
**Período** (integral)

| Refeições                                   | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
|---------------------------------------------|---------|-------|--------|--------|-------|
| <b>ALMOÇO</b><br>Horário: 11:30 às<br>12:30 |         |       |        |        |       |

| Composição Nutricional (média semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g)          | PTN (g)          | LPD (g)          |
|----------------------------------------|----------------|------------------|------------------|------------------|
|                                        |                | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 15% a 30% do VET |
|                                        |                | g                | g                | g                |
|                                        |                | %                | %                | %                |

---

NOME DO NUTRICIONISTA  
NUTRICIONISTA - CRN XXXX

Contrato 1/2024

Informações Básicas

| Número do artefato | UASG                                             | Editado por                 | Atualizado em            |
|--------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1/2024             | 158957-INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ /CAMPUS UMIRIM | DEBORA DE ALMEIDA RODRIGUES | 24/06/2024 13:41 (v 7.0) |
| Status             | CONCLUIDO                                        |                             |                          |

Outras informações

| Categoria                                                                                                                              | Número da Contratação | Processo Administrativo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra | 90045/2023            | 23493.002999 /2023-27   |

1. Cláusula primeira - do objeto

TERMO DE CONTRATO  
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021  
SERVIÇOS – LICITAÇÃO  
ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA  
  
(Processo Administrativo nº 23493.002999/2023-27)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ CAMPUS UMIRIM E A EMPRESA .....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Umirim, com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de .... de ..... de 20..., publicada no DOU de .... de ..... de ....., portador da Matrícula Funcional nº ....., doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ..... em ..... doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de fornecimento de refeições prontas e transportadas na modalidade ALMOÇO, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CATSER | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL    |
|------|---------------|--------|-------------------|------------|----------------|----------------|
| 1    | ALMOÇO        | 3697   | Unidade           | 32.175     | R\$ 11,64      | R\$ 374.517,00 |

1.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado , atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- 1.
  - a. 1.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
  - b. 1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
  - c. 1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
  - d. 1.4. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
  - e. 1.5. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

### 3. Cláusula terceira - modelos de execução e gestão contratuais

#### CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.3. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### 4. Cláusula quarta - subcontratação

#### CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### 5. Cláusula quinta - preço

#### CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$ ..... (.....).

5.3. 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.

5.4. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

### 6. Cláusula sexta - pagamento

#### CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### 7. Cláusula sétima - reajuste

#### CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 8. Cláusula oitava - obrigações do contratante

### CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 9. Cláusula nona - obrigações do contratado

### CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)



9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado 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 ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.10. 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 ao Contratante;

9.11. 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.

9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo 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.

9.13. Paralisar, por determinação do 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.

9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.15. 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.

9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.17. 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;

9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.22. 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, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

## **10. Cláusula décima - obrigações pertinentes a LGPD**

### **CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

## **11. Cláusula décima primeira - garantia de execução**

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)**

11.1. O contratado 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 ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato.

11.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

11.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.9 deste contrato.

11.5. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

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

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

11.6.2 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.6.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.1011.10, observada a legislação que rege a matéria.

11.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.9. 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.

11.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

11.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.13. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.13.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

11.13.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

11.14. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.15. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.17. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

## 12. Cláusula décima segunda - infrações e sanções administrativas

### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a. 1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. 2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. 3. der causa à inexecução total do contrato;
- d. 4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. 5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. 6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. 7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. 8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

**I. Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

**II. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

**III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021)

**IV. Multa:**

1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (vinte e cinco) dias;
2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
  - 2.1. a. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 0,5% a 3,2% do valor do Contrato.
4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 0,5% a 10% do valor do Contrato.
5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 10% do valor do Contrato.
6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 13% do valor do Contrato.
7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

### **13. Cláusula décima terceira - da extinção contratual**

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)**

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3 Indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

## **14. Cláusula décima quarta - dotação orçamentária**

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)**

14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

1.

- I. 1.1. Gestão/Unidade:
- II. 1.2. Fonte de Recursos:
- III. 1.3. Programa de Trabalho:
- IV. 1.4. Elemento de Despesa:
- V. 1.5. Plano Interno:
- VI. 1.6. Nota de Empenho:

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## **15. Cláusula décima quinta - dos casos omissos**

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)**

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## **16. Cláusula décima sexta - alterações**

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES**

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O contratado é obrigado 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.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **17. Cláusula décima sétima - publicação**

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

17.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

## 18. Cláusula décima oitava - foro

### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em ....., Seção Judiciária de ..... para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-

## 19. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**DEBORA DE ALMEIDA RODRIGUES**

Assistente em Administração



Assinou eletronicamente em 24/06/2024 às 13:39:43.





**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, BASEADA NA RDC nº 275/2002 E NA RDC nº 216/2004, DA ANVISA**  
**LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**Campus:** \_\_\_\_\_ **Data de Aplicação:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

| 1. INSTALAÇÕES                                                                                                                                                               | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 1.1 Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpos; ausência de objetos em desuso e animais domésticos; ausência de insetos e roedores). |           |                |                          |       |
| 1.2 Acesso controlado, direto e independente, não comum a outros usos.                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 1.3 Edificações e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, de forma a facilitar a manutenção e a limpeza.                         |           |                |                          |       |
| 1.4 Separação por meios físicos ou técnicos de áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos de forma a evitar a contaminação cruzada.          |           |                |                          |       |
| 2. PISO                                                                                                                                                                      | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 2.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 2.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.                                                      |           |                |                          |       |
| 2.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 3. PAREDE                                                                                                                                                                    | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 3.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 3.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.                                                     |           |                |                          |       |
| 3.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 4. TETO                                                                                                                                                                      | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 4.1 Com revestimento liso, impermeável e lavável.                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 4.2 Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.                                                     |           |                |                          |       |
| 4.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 5. PORTAS                                                                                                                                                                    | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 5.1 Em bom estado de conservação e ajustadas ao batente.                                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 5.2 Da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático.                                                                                 |           |                |                          |       |
| 6. JANELAS                                                                                                                                                                   | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 6.1 Em bom estado de conservação, ajustadas ao batente, com vidros íntegros.                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 6.2 Janelas e outras aberturas externas, incluindo o sistema de exaustão são providas de telas milimétricas removíveis, para facilitar a limpeza periódica.                  |           |                |                          |       |

| 7. ILUMINAÇÃO                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 7.1 Adequada, sem zona com sombras ou contrastes excessivos.                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 7.2 Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão e queda acidental.                                                                |           |                |                          |       |
| 7.3 Instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas, íntegras de forma a permitir a higienização.                                                           |           |                |                          |       |
| 8. VENTILAÇÃO                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 8.1 Natural ou artificial adequada (de forma a não permitir gases, fumaça, condensação de vapores, ou o surgimento de fungos ou bolores).                                              |           |                |                          |       |
| 8.2 O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.                                                                                                                           |           |                |                          |       |
| 8.3 Equipamentos de ventilação em bom estado de conservação e limpeza.                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 8.4 Quando do uso de equipamentos para climatização, a UAN possui registro de manutenção dos equipamentos de limpeza e troca dos filtros.                                              |           |                |                          |       |
| 9. REDE DE ESGOTO E CAIXA DE GORDURA                                                                                                                                                   | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 9.1 Eliminação adequada de águas servidas e esgotos na rede pública de esgotos.                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 9.2 Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sifonado e tampa giratória.                                                                                    |           |                |                          |       |
| 10. ÁGUA                                                                                                                                                                               | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 10.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.                                                                                                                                   |           |                |                          |       |
| 10.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.                                                                                            |           |                |                          |       |
| 10.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume e pressão adequados, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.     |           |                |                          |       |
| 10.4 Caixa d'água tampada e limpa.                                                                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 10.5 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.                                                    |           |                |                          |       |
| 11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS                                                                                                                                                             | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 11.1 Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.                                                    |           |                |                          |       |
| 11.2 Em bom estado de conservação e organizadas.                                                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 11.3 Em bom estado de higienização.                                                                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 11.4 Portas externas dotadas de fechamento automático.                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 11.5 São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado). |           |                |                          |       |
| 11.6 Possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal.                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 12. LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS                                                                                               | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 12.1 Localizados em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente.                                                                           |           |                |                          |       |
| 12.2 São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado). |           |                |                          |       |
| 12.3 Com lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal.                                                                                                          |           |                |                          |       |

| 13. EQUIPAMENTOS                                                                                                                                                                                                                                | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 13.1 Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.                                                                            |           |                |                          |       |
| 13.2 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis.                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 13.3 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam dificultar a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos. |           |                |                          |       |
| 13.4 Possui registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 13.5 Possui registro de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição.                                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 14. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS                                                                                                                                                                             | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 14.1 Possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizadas rotineiramente.                                                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 14.2 Possui registro de limpeza periódica das caixas de gordura.                                                                                                                                                                                |           |                |                          |       |
| 14.3 Produtos saneantes utilizados são devidamente regularizados pelo Ministério da Saúde.                                                                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 14.4 Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza.                                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 14.5 Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para a higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.                                                  |           |                |                          |       |
| 15. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS                                                                                                                                                                                              | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 15.1 As edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas.                                                                                     |           |                |                          |       |
| 15.2 Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos vetores e pragas urbanas.                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 15.3 Possui registro de controle químico realizado por empresa especializada, devidamente registrada no órgão de Vigilância Sanitária competente.                                                                                               |           |                |                          |       |
| 16. ABASTECIMENTO DE ÁGUA                                                                                                                                                                                                                       | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 16.1 Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 16.2 O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável.                                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 16.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável.                                                                                    |           |                |                          |       |
| 16.4 Possui registro de limpeza do reservatório de água.                                                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 16.5 Reservatório higienizado, em um intervalo máximo de seis meses.                                                                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 17. MANEJO DE RESÍDUOS                                                                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 17.1 Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 17.2 Recipientes dotados de tampa acionadas sem contato manual.                                                                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 17.3 Resíduos são coletado frequentemente, evitando acúmulos.                                                                                                                                                                                   |           |                |                          |       |
| 17.4 São estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos.                                                                                                                                               |           |                |                          |       |

| 18. MANIPULADORES                                                                                                                                                                                                                                                       | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 18.1 Controle de saúde dos funcionários devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica.                                                                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 18.2 Ausência de lesões e ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, ou quando existir, que os mesmos estejam afastados das atividades de preparação dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. |           |                |                          |       |
| 18.3 Boa apresentação, asseio pessoal, uso do uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 18.4 Realizam lavagem cuidadosa das mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço, depois de usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.                                                                                      |           |                |                          |       |
| 18.5 Presença de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.                                      |           |                |                          |       |
| 18.6 Possuem hábitos como: não espirrar ou tossir sobre os alimentos; não fumar nas dependências da UAN; não falar demasiadamente, cantar ou assobiar enquanto manipula alimentos; manipular dinheiro, ou outros atos físicos que possam contaminar os alimentos.       |           |                |                          |       |
| 18.7 Apresentam-se com cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim; sem barba; com unhas curtas e sem esmalte ou base; sem adornos e sem maquiagem.                                                                       |           |                |                          |       |
| 18.8 Capacitação/treinamentos periódicos para os manipuladores, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, devidamente registrados e documentados.                                                             |           |                |                          |       |
| 18.9 Visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.                                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 19. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS                                                                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 19.1 Existência de critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias -primas, ingredientes e embalagens.                                                                                                                                                  |           |                |                          |       |
| 19.2 Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens é realizada em área protegida e limpa.                                                                                                                                                                     |           |                |                          |       |
| 19.3 Registro de inspeção das matérias primas e ingredientes durante a operação de recepção, quanto a integridade das embalagens, temperatura dos produtos que necessitem de conservação especial.                                                                      |           |                |                          |       |
| 19.4 As matérias-primas, ingredientes ou embalagens reprovadas na inspeção realizada na recepção são imediatamente devolvidas ao fornecedor, ou na impossibilidade, são devidamente identificadas e armazenadas separadamente.                                          |           |                |                          |       |
| 19.5 As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação.                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 19.6 As matérias-primas e ingredientes obedecem, para sua utilização, o prazo de validade.                                                                                                                                                                              |           |                |                          |       |
| 19.7 As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre palletes, estrados ou prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso e no mínimo 40 cm afastados das paredes.                                                                                  |           |                |                          |       |

| 20. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                        | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 20.1 Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.                                                                              |           |                |                          |       |
| 20.2 Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.                                                                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 20.3 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.                                                                                                         |           |                |                          |       |
| 20.4 As matérias-primas e os ingredientes que não são utilizados em sua totalidade são 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. |           |                |                          |       |
| 20.5 É avaliada a eficácia do tratamento térmico através de verificação da temperatura e do tempo utilizado ou quando aplicável, pela mudança na textura e cor na parte central dos alimentos.                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 20.6 O óleo e gordura utilizados para a fritura apresentam boas condições de forma a não se constituírem fontes de contaminações químicas.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 20.7 O óleo e gordura utilizados são substituídos quando estão com aroma e sabor alterados e formação intensa de espuma e fumaça.                                                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 20.8 Os alimentos congelados são descongelados antes de serem submetidos ao tratamento térmico, excetuado-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda o tratamento térmico do alimento congelado.                                                                                       |           |                |                          |       |
| 20.9 O descongelamento dos alimentos são efetuados em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C ou em forno microondas quando o alimento for submetido à cocção.                                                                                                                    |           |                |                          |       |
| 20.10 Os alimentos descongelados não são recongelados, sendo a parte não utilizada mantida sob refrigeração à temperatura inferior a 5 °C.                                                                                                                                                        |           |                |                          |       |
| 20.11 Os alimentos submetidos à cocção e prontos para consumos são mantidos em temperatura superiores a 60 °C por, no máximo, 6 horas.                                                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 20.12 Os alimentos submetidos à cocção, quando necessário, sofrem refrigeração diminuindo sua temperatura de 60°C para 10°C em, no máximo, 2 horas e em seguida sendo armazenado em temperatura de refrigeração inferior a 5°C ou congelados em temperatura inferior a -18°C.                     |           |                |                          |       |
| 20.13 Os alimentos preparados e conservados à temperatura inferiores a 4°C são utilizados num prazo máximo de 5 dias.                                                                                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 20.14 Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração ou congelamento são identificados com, no mínimo, a sua designação, a data de preparo e o prazo de validade.                                                                                                                         |           |                |                          |       |
| 20.15 A temperatura dos equipamentos de frios (geladeiras, freezers, etc) é regularmente monitorada e registrada em mapa de controle de temperatura.                                                                                                                                              |           |                |                          |       |
| 20.16 Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.                                                                                                                                     |           |                |                          |       |

| 21. ARMAZENAMENTO E TRANPOSTE DO ALIMENTO PREPARADO                                                                                                                                                                                                                                  | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------|-------|
| 21.1 Os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminação e identificados com, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.                                                   |           |                |                          |       |
| 21.2 A temperatura do armazenamento e a distribuição do alimento preparado obedecem a condições de tempo e temperatura que garantem a sua qualidade higiênico-sanitária.                                                                                                             |           |                |                          |       |
| 21.3 Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados e dotados de cobertura para proteção da carga, são de uso exclusivo para alimentos e possuem separação física entre a carga e a cabine do veículo.                                                    |           |                |                          |       |
| 22. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO                                                                                                                                                                                                                                       | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 22.1 A área de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas.                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 22.2 Os manipuladores adotam procedimentos de anti-sepsia das mãos e usam utensílios ou luvas descartáveis.                                                                                                                                                                          |           |                |                          |       |
| 22.3 Os equipamentos de exposição do alimento preparado dispõem de barreiras de proteção que previnem a contaminação do mesmo da proximidade ou da ação do consumidor ou outras fontes.                                                                                              |           |                |                          |       |
| 22.4 Os utensílios como prato, copos e talheres são descartáveis ou quando não são descartáveis são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.                                                                                                                       |           |                |                          |       |
| 22.5 A área reservada para as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros tipos de pagamento de despesas são reservadas e os funcionários responsáveis por esta atividade não manipulam alimentos.                                                                       |           |                |                          |       |
| 23. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO                                                                                                                                                                                                                                                          | Avaliação | Situação atual | Medidas para a adequação | Prazo |
| 23.1 O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Eles estão disponíveis para funcionários e para as autoridades sanitárias.                                                                                              |           |                |                          |       |
| 23.2 Os POPs contêm as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados, datados e assinados pelo responsável da UAN.                                                     |           |                |                          |       |
| 23.3 Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias, contados a partir do preparo dos alimentos.                                                                                                                                                                            |           |                |                          |       |
| 23.4 Possui POP descrito e implementado para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.                                                                                                                                                                                 |           |                |                          |       |
| 23.5 Possui POP descrito e implementado para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.                                                                                                                                                                                         |           |                |                          |       |
| 23.6 Possui POP descrito e implementado para Higienização do Reservatório de Água.                                                                                                                                                                                                   |           |                |                          |       |
| 23.7 Possui POP descrito e implementado para Higiene e Saúde dos Manipuladores.                                                                                                                                                                                                      |           |                |                          |       |
| 23.8 O Responsável pelas atividades e os manipuladores de alimentos possuem comprovante de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes Alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, Manipulação Higiênica dos Alimentos e Boas Práticas de Manipulação. |           |                |                          |       |

| RESUMO                              | TOTAL |
|-------------------------------------|-------|
| ITENS AVALIADOS COM "SIM"           | 0     |
| ITENS AVALIADOS COM "NÃO"           | 0     |
| ITENS AVALIADOS COM "NÃO SE APLICA" | 0     |
| ITENS AVALIADOS                     | 0     |
| <b>%Adequação</b>                   |       |

| Alimentos recomendados para alimentação escolar |         |                         |    |         |    |                        |    |                                            |    |                     |    |               |    |             |    |                   |    |
|-------------------------------------------------|---------|-------------------------|----|---------|----|------------------------|----|--------------------------------------------|----|---------------------|----|---------------|----|-------------|----|-------------------|----|
| Semanas do cardápio                             | Nº dias | Frutas <i>in natura</i> |    | Saladas |    | Vegetais não amiláceos |    | Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos |    | Alimentos integrais |    | Carnes e ovos |    | Leguminosas |    | Leite e derivados |    |
|                                                 |         | n                       | %  | n       | %  | n                      | %  | n                                          | %  | n                   | %  | n             | %  | n           | %  | n                 | %  |
| Semana 1                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Semana 2                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Semana 3                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Semana 4                                        | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Total mensal                                    | 0       | 0                       | 0% | 0       | 0% | 0                      | 0% | 0                                          | 0% | 0                   | 0% | 0             | 0% | 0           | 0% | 0                 | 0% |
| Avaliação                                       |         | Péssimo                 |    | Péssimo |    | Péssimo                |    | Péssimo                                    |    | Péssimo             |    | Péssimo       |    | Péssimo     |    | Péssimo           |    |

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Indicador de avaliação qualitativa da melhoria do cardápio | 0,00% |
|------------------------------------------------------------|-------|

# Ata de Registro de Preços 1/2024

## Informações Básicas

| Número do artefato | UASG                                             | Editado por                 | Atualizado em            |
|--------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1/2024             | 158957-INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ /CAMPUS UMIRIM | DEBORA DE ALMEIDA RODRIGUES | 24/06/2024 13:37 (v 8.0) |
| Status             | ASSINADO                                         |                             |                          |

## Outras informações

| Categoria                                                                                                                              | Número da Contratação | Processo Administrativo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra | 90045/2023            | 23493.002999 /2023-27   |

## 1. Do objeto

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Sobral, com sede na Avenida Dr. Guarani, nº 317, Derby Clube, CEP: 62.042-030, na cidade de Sobral/CE, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.744.098/0006-50, neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202..., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º 23493.002999/2023-27, RESOLVE registrar os preços da (s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na (s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

### 1- DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas e transportadas na modalidade ALMOÇO, especificados no item 1 do Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação nº XX/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

## 2. Dos preços, especificações e quantitativos

### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:



|            |                                                                       |                                 |                                  |         |                   |                   |          |                            |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------|-------------------|-------------------|----------|----------------------------|
| Item do TR | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |                                 |                                  |         |                   |                   |          |                            |
| X          | Especificação                                                         | Marca<br>(se exigida no edital) | Modelo<br>(se exigido no edital) | Unidade | Quantidade Máxima | Quantidade Mínima | Valor Un | Prazo garantia ou validade |
|            |                                                                       |                                 |                                  |         |                   |                   |          |                            |

2.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. Órgão(s) gerenciador(es) e participante(s)

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

1. 3.1 O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Sobral.
2. 3.2 São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

| Item nº | Órgãos Participantes | Unidade | Quantidade |
|---------|----------------------|---------|------------|
| 1       | IFCE campus Umirim   | Unidade | 32.175     |

4. Da adesão à Ata de Registro de Preços

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

Vedação a acréscimo de quantitativos

1. 4.2 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. Validade, formalização da ata SRP e cadastro reserva

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1 validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir[A1] do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

1. 5.1.1.O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

2. 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 3.
4. 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.
6. 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 7.
8. 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.
10. 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 11.
12. 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;
- 13.
14. 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 15.
16. 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 17.
18. 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 19.
20. 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 21.
22. 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 23.
24. 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 25.
26. 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 27.
28. 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
- 29.
30. 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 31.
32. 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 33.
34. 5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 35.
36. 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 37.
38. 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 39.

40. 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado. 41.

42. 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

42.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

42.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## 6. Alteração ou atualização dos preços registrados

### 6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## 7. Negociação dos preços registrados

### 7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **8. Remanejamento das quantidades registradas na ata SRP**

### **8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

## **9. Cancelamento do registro do licitante vencedor e dos preços registrados**

### **9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

## **10. Das penalidades**

### **10. DAS PENALIDADES**

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. Condições gerais

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

|            |                                                                       |                                 |                                  |         |                  |                   |          |                            |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------|------------------|-------------------|----------|----------------------------|
| Item do TR | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |                                 |                                  |         |                  |                   |          |                            |
| X          | Especificação                                                         | Marca<br>(se exigida no edital) | Modelo<br>(se exigido no edital) | Unidade | QuantidadeMáxima | Quantidade Mínima | Valor Un | Prazo garantia ou validade |
|            |                                                                       |                                 |                                  |         |                  |                   |          |                            |

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

| Item<br>do<br>TR | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |                                        |                                         |         |                  |                      |          |                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|---------|------------------|----------------------|----------|-------------------------------------|
| X                | Especificação                                                         | Marca<br><br>(se exigida<br>no edital) | Modelo<br><br>(se exigido no<br>edital) | Unidade | QuantidadeMáxima | Quantidade<br>Mínima | Valor Un | Prazo<br>garantia<br>ou<br>validade |
|                  |                                                                       |                                        |                                         |         |                  |                      |          |                                     |

12. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

DEBORA DE ALMEIDA RODRIGUES

Assistente em Administração



Assinou eletronicamente em 24/06/2024 às 13:37:34.