

**PREGÃO
ELETRÔNICO**
09/2023

CONTRATANTE (UASG)

ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO – EPSJV (254434)

OBJETO

Contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação Transportada por meio da operacionalização de todas as atividades envolvidas na produção e entrega de refeições e lanches para atender as necessidades nutricionais dos alunos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 3.432.181,92 (três milhões, quatrocentos e trinta e dois mil, cento e oitenta e um reais e noventa e dois centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 19/2/2024 às 9:30h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço

MODO DE DISPUTA:

aberto e fechado

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
NÃO (AMPLA PARTICIPAÇÃO)**

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ - FIOCRUZ
ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO - EPSJV

Processo Administrativo n.º 25430.000134/2023-96

PROCESSO Nº	PREGÃO ELETRÔNICO	DATA	HORÁRIO (horário de Brasília-DF)
25430.000134/2023-96	11/2023 EPSJV/FIOCRUZ	19/2/2024	9:30h
OBJETO	Contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação Transportada por meio da operacionalização de todas as atividades envolvidas na produção e entrega de refeições e lanches para atender as necessidades nutricionais dos alunos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.		
ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO	https://www.gov.br/compras/pt-br		

Torna-se público que a **FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ**, por meio da **ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO - EPSJV**, sediada na Avenida Brasil, nº 4365, Manguinhos - RJ, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço de alimentação transportada, por meio da operacionalização de todas as atividades envolvidas na produção e entrega de refeições e lanches para atender as necessidades nutricionais dos alunos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *A licitação será realizada em grupo único, formados por 4 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.*

1.2.1. *Quanto ao item específico de materiais de higienização e limpeza, observar os valores definidos no item 1 do Anexo I do Edital (Termo de Referência).*

1.3. Qualquer divergência entre as especificações constantes no COMPRASNET/SIASG/CATSER e o Termo de Referência, prevalecerá as especificações descritas neste último.

1.4. Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com mão-de-obra, impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

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

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto nº 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe 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;



- 2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.6.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

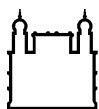
2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.



3.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.39.1 deste Edital.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

3.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;
e

3.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.10. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.11. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. valor unitário e total do item;

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e



utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

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

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

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

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$ 300,00 (trezentos reais)**.

5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que



transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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

5.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

5.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.19.2.2. empresas brasileiras;

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

5.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.



- 5.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.4 deste edital.

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 6.6.1. conter vícios insanáveis;
- 6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- 6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

- 6.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7. DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS NA FASE DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

7.1. **Relação identificando as instalações, os aparelhos, máquinas e o pessoal técnico disponíveis para a execução do objeto desta licitação;**

7.2. Relação identificando a qualificação de cada uma das pessoas da equipe técnica que se responsabilizarão pela execução do objeto desta licitação.

7.3. A empresa provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar, conforme anexo a ser disponibilizado no edital que obedecem aos critérios de sustentabilidade ambiental conforme elencados no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1/2010 (Anexo III).

7.4. Atestado de Visita técnica, conforme disponibilizado no Anexo IV do Edital (realizada ou não).

8. VISITA TÉCNICA NAS DEPENDÊNCIAS DA LICITANTE, A SER FEITA PELA EPSJV

8.1. Durante a fase de aceitabilidade da proposta, a empresa, provisoriamente em primeiro lugar deverá observar e cumprir às determinações enumeradas abaixo:

8.1.1. Será realizado parecer técnico na forma de relatório, baseado na visita de inspeção realizada na unidade de produção da empresa provisoriamente em primeiro lugar, com objetivo de avaliar adequação sanitária e condições logísticas (Resolução RDC-ANVISA nº 216/2004 e Resolução RDC-ANVISA nº 275/2002). Utilizaremos o Anexo III (Lista de verificação das condições higiênico-sanitárias como instrumento da avaliação). A visita será realizada durante a análise da proposta;

8.1.2. A visita técnica, na cozinha da licitante, será realizada pela equipe de nutricionistas da Fundação Oswaldo Cruz, nomeadas através de Portaria nº 061/2023-DIR/EPSJV (Anexo VIII), destinada à inspeção higiênico-sanitária. A inspeção higiênico-sanitária do serviço de alimentação e uma atividade desenvolvida por profissionais com capacidade comprovada e credenciamento legal, com objetivo de avaliar o estabelecimento, os produtos, as condições ambientais e de trabalho, implicando em expressar julgamento de valor sobre a situação observada, se dentro dos padrões técnicos minimamente estabelecidos na Legislação Sanitária;

8.1.3. Temos como objetivo investigar e avaliar as condições de higiene em todo processo de manipulação de alimentos do serviço da alimentação ofertada aos alunos da EPSJV, através da aplicação de uma lista de verificação (Anexo III do Termo de Referência), baseado na legislação vigente no país, de forma a verificar o nível de não conformidades apresentadas pelo estabelecimento;

8.1.4. Classificação de adequação em relação aos itens observados: () GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens;

8.1.5. A empresa será classificada como apta, caso obtenha um percentual de adequação >76% de adequação;

8.1.6. A equipe técnica de nutrição fará relatório após a visita de inspeção técnica que dará subsídio ao setor requisitante, na tomada de decisão.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.1.1.A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e

econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

Regime de execução

9.2. O regime de execução do contrato será **empreitada por preço unitário**.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.4. **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;

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

9.6. **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>;

9.7. 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;

9.8. **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.

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

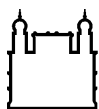
9.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.13. 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 Edital Pregão Eletrônico nº 09/2023 EPSJV/FIOCRUZ

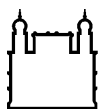


02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- 9.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);
- 9.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Estadual** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.17. Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos **Estadual** ou **Municipal** 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.
- 9.19. 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

- 9.20. 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;
- 9.21. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 9.22. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- 9.22.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 9.22.2. 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
- 9.22.3. 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.
- 9.22.4. 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.
- 9.23. 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.
- 9.24. 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).
- 9.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração
- Edital Pregão Eletrônico nº 09/2023 EPSJV/FIOCRUZ



assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

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

9.27. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.28. 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.

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

9.28.2. As empresas deverão apresentar atestado(s), declaração(ões) ou certidão(ões) de capacidade técnica, em nome da empresa licitante, que **comprove a prestação de serviço de alimentação transportada e/ou servida (refeições em geral) sendo o público mínimo de 160 refeições/dia;**

9.28.3. A exigência de atestados e demonstração técnica se faz necessária, devido às peculiaridades do serviço;

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

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

9.28.6. O licitante 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.

9.28.7. A empresa deverá comprovar a qualificação técnica por meio de:

9.28.7.1. Registro ou inscrição na entidade profissional competente, conforme art. 18 do Decreto nº 84444/80, Resolução CFN nºs 702/2021;

9.28.8. Para fins de comprovação de qualificação **TÉCNICO-OPERACIONAL**, apresentar Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica, **expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da jurisdição de execução dos serviços, conforme Resolução CFN nº 703/2021;**

9.28.9. 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.

9.29. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução

Edital Pregão Eletrônico nº 09/2023 EPSJV/FIOCRUZ

livre.

9.30. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.31. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por sistema do Portal de Compras do Governo Federal.

9.32. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.33. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

9.34. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.35. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.35.1. Considerando que na presente contratação a **avaliação prévia** do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia, conforme **Anexo IV do Edital**.

9.35.2. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

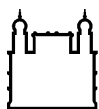
9.35.3. A licitante interessada em realizar a visita técnica agendará com a Sra. Taísa de Carvalho Souza Machado, telefone nº (21) 3865-9889 ou 9729, e-mail: taisa.machado@fiocruz.br.

9.35.4. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.36. 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.

9.37. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.37.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº](#)



[3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º\).](#)

9.38. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

9.38.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

9.39. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.39.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

9.40. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.40.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.40.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.41. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

9.41.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

9.41.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.42. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.43. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem **9.39.1**.

9.44. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.45. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

10.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico **[SEI FIOCRUZ]**.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

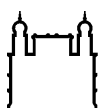
11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

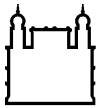
11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

Edital Pregão Eletrônico nº 09/2023 EPSJV/FIOCRUZ



- 11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 11.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 11.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 11.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 11.1.5. fraudar a licitação
- 11.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 11.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 11.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 11.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 11.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 11.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 11.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 11.2.1. advertência;
 - 11.2.2. multa;
 - 11.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 11.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 11.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado,



recolhida no prazo máximo de 10 **(dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato licitado.

11.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

11.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de Edital Pregão Eletrônico nº 09/2023 EPSJV/FIOCRUZ

reparação integral dos danos causados.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*:

12.3.1. pelo e-mail compras.epsjv@fiocruz.br ou

12.3.2. por petição dirigida ou protocolada no endereço indicado abaixo:

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO –
EPSJV SEÇÃO DE MATERIAIS E COMPRAS, SALA 111,
AVENIDA BRASIL, Nº 4.365,
MANGUINHOS, RJ CEP: 21.040-360

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

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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

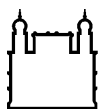
13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

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

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

Edital Pregão Eletrônico nº 09/2023 EPSJV/FIOCRUZ



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



do resultado do processo licitatório.

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

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

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

13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [\[www.gov.br/compras/pt-br\]](http://www.gov.br/compras/pt-br).

13.11. O processo de contratação do objeto descrito neste Edital está disponível no sistema SEI (Sistema Eletrônico de Informações), podendo a contratada, realizar também a assinatura dos documentos, de forma digital;

13.11.1. Optando pela assinatura digital, a contratada sem cadastro no SEI - Sistema Eletrônico de Informação - adotado pela FIOCRUZ deverá primeiro realizar o seu cadastramento para ser habilitado a assinar os documentos via sistema.

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

- 13.12.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 13.12.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato
- 13.12.3. ANEXO III – Sustentabilidade ambiental
- 13.12.4. ANEXO IV – Atestado visita técnica (nas dependências da EPSJV)
- 13.12.5. ANEXO V – Proposta Pro Forma
- 13.12.6. ANEXO VI – Lista dos materiais de limpeza
- 13.12.7. ANEXO VII – Mapa de Riscos
- 13.12.8. ANEXO VIII - Portaria nº 061/2023-DIR/EPSJV

Rio de Janeiro, de de 2023.

[ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE]

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA SERVIÇOS ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO – EPSJV

PREGÃO Nº 09/2023
Processo Administrativo n.º 25430.000134/2023-96

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa para prestação de serviço de Alimentação Transportada por meio da operacionalização de atividades envolvidas na produção e entrega de refeições e lanches para atender as necessidades nutricionais dos alunos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Objeto da Contratação	CATSER	Unid	Quant	Valor total ANUAL
01	<p>Contratação de empresa para prestação de serviço de Alimentação Transportada por meio da operacionalização de atividades envolvidas na produção e entrega de refeições e lanches para atender as necessidades nutricionais dos alunos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV</p> <p>O serviço é composto da seguinte forma:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Lanche (manhã e tarde)b) Refeição (almoço e jantar)c) Kit lanched) Materiais de higienização e limpeza sob demanda	3697	serviço	01	R\$ 3.432.181,92

Detalhamento do Serviço:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE Mensal	QTDE Anual (quant mensal * 12 meses)	VALOR UNITÁRIO do item (Valor obtido na pesquisa do item)	VALOR Total Mensal (Valor unitário * quant mensal)	VALOR TOTAL Anual (Valor mensal * 12 meses)
a	Lanche (manhã e tarde)	Unidade	6.937	83.244	10,00	69.370,00	832.440,00
b	Refeição (almoço e jantar)	Unidade	7.469	89.628	23,60	176.268,40	2.115.220,80
c	Kit lanche	unidade	1.607	19.284	12,68	20.376,76	244.521,12
d (*)	Materiais de higienização e limpeza sob demanda	Unidade	1	1	20.000,00	20.000,00	240.000,00
TOTAL DA CONTRATAÇÃO			R\$		286.015,16		3.432.181,92

(*) Devido a utilização dos materiais de higienização e limpeza ser sob demanda foi estabelecido como parâmetro para a formulação das propostas pelos licitantes valor mensal de R\$ 20.000,00 e valor total de R\$ 240.000,00. Assim, a disputa será nos itens primordiais e essenciais desta contratação. Com relação ao pagamento mensal deste serviço observar o contido no subitem 7.43 deste termo de referência que indica possibilidade de acréscimo aos quantitativos dos materiais de higienização, o qual está limitado à 25% do valor inicial atualizado do contrato.

1.2. O serviço objeto desta contratação são caracterizados como comum, tendo em vista que suas especificações são usualmente encontradas no mercado.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze meses), contados da publicação do Termo de Contrato no PNCP, prorrogável por até 5 (cinco) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

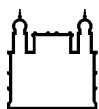
1.3.1. O início da execução contratual se dará a partir da assinatura do Termo de Contrato entre as partes (contratante e contratada);

1.3.2. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista a necessidade permanente de fornecimento de refeições ao corpo discente da EPSJV, 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.

1.5. Em virtude da projeção de realização de obra, em 2024, a ser realizada na cozinha e no espaço onde são dispostos os materiais para distribuição das refeições, O CONTRATO A SER CELEBRADO PODERÁ SER SUSPENSO, até que a obra seja concluída e os espaços liberados.

1.6. As refeições serão destinadas aos estudantes matriculados na educação básica (Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio; Cursos Técnicos Subsequentes ao Ensino Médio; Educação de Jovens e Adultos), e ainda, alunos do Cursos de Especialização Técnica; Cursos de Qualificação Profissional; Cursos



de Pós-graduação e Programa de Iniciação Científica. Considerando que o Curso Técnico de Nível Médio em Saúde (CTNMS) e Educação de Jovens e Adultos (EJA) são permanentes, parte-se do número total destes cursos como referência para o planejamento do serviço. São eles: 340 (trezentos e quarenta) alunos do CTNMS e 150 (cento e cinquenta) alunos da EJA. Será assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, estando, ainda, em conformidade com Programa Nacional de Alimentação Escolar.

1.7. As refeições deverão ser produzidas na Cozinha Central da CONTRATADA e transportada para a Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio. Os serviços de transporte dos alimentos deverão obedecer a todas as regras de licenciamento regidos pela ANVISA. No espaço de copa da CONTRATANTE será realizado o preparo de bebidas (sucos, leites, café etc.) e pequenos lanches pela equipe de Copeiragem da CONTRATANTE.

1.8. A prestação dos serviços SEM dedicação exclusiva de mão de obra não gera vínculos entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize subordinação direta.

1.9. O objeto desta contratação inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações de refeições e lanches material de consumo em geral (produtos de higiene e limpeza etc.), utensílios e equipamentos em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, higiene dos utensílios usados (na cozinha central-CONTRATADA), caixas térmicas ou recipientes ou hot box ou coolers utilizados no transporte, veículo para transporte das refeições e lanches compatíveis com a quantidade contratada, observando as legislações sanitárias vigentes.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O interesse público é visado pelo parâmetro de atendimento na busca das melhores condições, economicamente viáveis, para dar suporte ao processo educacional. O interesse público é indissociável da importância da essencialidade da alimentação escolar, como programa suplementar e de atendimento das condições de permanência dos alunos, perfazendo o direito público, subjetivo da educação emanado da Constituição Federal de 1988.

2.2. A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal, como um programa suplementar à educação. Assim, o Estado tem a obrigação de prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período em que estiverem na escola. A base normativa de sustentação para a garantia da alimentação escolar como um direito humano está nos seguintes textos legais:

*“Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:
Inciso VII - “atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde” (Redação dada pela Emenda Constitucional nº059, de 2009).*

2.3. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Sendo assim, ao oferecermos alimentação aos nossos alunos estamos nos referindo a um compromisso social e institucional. Nessa perspectiva, a plenitude acadêmica também é relacionada não só à qualidade do ensino, bem como de condições outras, como a alimentação do estudante.

2.4. Pelo art.º 2º da Resolução FNDE (Fundo Nacional De Desenvolvimento da Educação) nº 6/2020, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua

Edital Pregão Eletrônico nº 09/2023 EPSJV/FIOCRUZ

origem, durante o período letivo. A alimentação escolar deve atender as recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira, publicado em 2014, a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados. Desta forma, a alimentação escolar visa proporcionar uma alimentação adequada e saudável.

2.5. A escolha deste tipo de contratação se faz necessária até a conclusão da obra a fim de adequarmos o espaço das áreas de cozinha, estoque e distribuição atendendo ao número de comensais que utilizam o serviço e aos requisitos sanitários estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através de portarias e resoluções. Em função dessa necessidade os espaços destinados estarão indisponíveis para que obras sejam realizadas pela Coordenação-Geral de Infraestrutura do Campi (Cogic) /Fiocruz.

2.6. Entende-se como melhor alternativa para alimentação escolar serviço de fornecimento comida transportada (refeições, lanches e kit lanches) através de caixas térmica, atendendo às Condições Higiênicas-Sanitárias estabelecidas pela Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

2.7. A modalidade de licitação escolhida pela EPSJV será por Pregão eletrônico SISPP, para a contratação do serviço de alimentação transportada condizentes com o atual arcabouço jurídico-institucional da Lei nº14.133/21.

2.8. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, ANO 2023, conforme detalhamento a seguir:

Ano: 2023

Id PCA PNCP: 33781055000135-0-000019/2023

Data de publicação no PNCP: 04/07/2023

Id do item no PCA: 55 – 56 – 57 – 58 – 59 – 60 – 61 – 62 – 63 – 64

Classe/Grupo: 632 - serviços de fornecimento de comida

Identificador da Futura Contratação: 254434-40/2022

DFD's: 126/2022 - 177/2022 - 179/2022 - 190/2022 - 197/2022 - 201/2022 - 234/2022 - 298/2022 - 44/2022 - 45/2022 - 172/2022

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

3.1. A composição das refeições (almoço e jantar) e lanches deve estar de acordo com os critérios já determinados na resolução FNDE nº6 de 2020, artigo 18, §2º, incisos V e VI:

V– No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial.

VI – No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

3.2. O cardápio da alimentação escolar deverá ser elaborado de acordo com os critérios estabelecidos na Resolução FNDE nº 6 de 2020, Seção II Dos Cardápios Da Alimentação Escolar. A composição nutricional das refeições, deverá suprir a necessidade nutricional dos alunos referente ao período letivo, por exemplo: Alunos que estudam em período integral, três refeições (café da manhã, almoço e lanche da tarde), deve suprir 70% das necessidades nutricionais diárias (necessidade energética): no mínimo, 1400 Kcal/dia, durante o período letivo. Referente aos alunos da Educação de Jovens e adultos que estudam em período parcial (uma refeição, jantar), deve suprir 30% das necessidades nutricionais diárias (necessidade energética): no mínimo, 600 Kcal/dia período letivo.

3.2.1. Cálculo nutricional diário:

Na tabela 01 apresenta os parâmetros nutricionais das principais refeições (almoço e jantar) deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias e devem corresponder de 30% a 40% o Valor Energético Total (VET) diário, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao VET de 2000 (duas mil) calorias, por dia. Os parâmetros nutricionais para a alimentação (almoço/jantar) dos discentes deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

Refeição	Valor Calórico (Kcal)	Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Gorduras totais (%)	Gorduras Saturadas (%)	Fibras (g)	Sódio (mg)
Almoço/ Jantar	600-800	55-75	10-15	25	<10	7-10	720-960

Tabela 01. Parâmetro nutricional das refeições (almoço /jantar)

As refeições menores (desjejum e lanche da tarde) devem conter de 300 a 400 calorias e devem corresponder à faixa de 15% a 20% do VET diário, admitindo-se acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao VET de 2000 calorias por dia, conforme apresentado na tabela 02. Os parâmetros nutricionais para a alimentação (desjejum e lanche) dos discentes deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

Refeição	Valor Calórico (Kcal)	Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Gorduras totais (%)	Gorduras Saturadas (%)	Fibras (g)	Sódio (mg)
Lanches	300 a 400	60%	15%	25	<10	4 a 5	360 a 480

Tabela 02. Parâmetro nutricional do lanche da manhã, tarde é kit lanche.

A CONTRATADA deve elaborar as Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo (macronutrientes e micronutrientes), Valor energético total (VET), quantidade per capita atendendo todos os requisitos da resolução FNDE nº6 de 2020.

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:

Edital Pregão Eletrônico nº 09/2023 EPSJV/FIOCRUZ



4.1.1. A empresa provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar, conforme anexo disponibilizado no Edital, que obedecem aos critérios de sustentabilidade ambiental conforme elencados no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1/2010.

4.1.2. A CONTRATADA não fornecerá copos descartáveis. Com o objetivo aplicar o conceito redução no consumo de descartáveis pela instituição pública, os discentes adotarão o uso de canecas reutilizáveis no serviço de alimentação.

4.1.3. A CONTRATANTE deverá colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para a coleta seletiva. O material de reciclável deverá ser separado e acondicionado em local apropriado.

4.1.4. Os resíduos orgânicos deverão ser separados pela CONTRATANTE em contêineres próprios entregues pelo departamento de gestão ambiental-FIOCRUZ, que serão recolhidos duas vezes por semana.

4.1.5. Estar em consonância com o artigo 6º da IN MPOG Nº 01/10.

4.1.6. Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente, em atenção à Resolução CONAMA nº 257/1999;

4.1.7. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para a coleta seletiva - Fiocruz;

4.1.8. Saneantes domissanitários; manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

4.1.9. Exercer suas atividades de modo condizente com o Programa de Redução do Consumo de Energia Elétrica (PROCEL), através do uso de equipamentos mais econômicos, bem como da correta utilização dos recursos elétricos posto à sua disposição, sujeitando-se às determinações do Decreto nº 4.131 de 14/02/2002, Medida Provisória nº 2.198-5 de 24/08/2001 e/ou atualizações, bem como da fiscalização do gestor da Permissão e do corpo técnico da Dirac/FIOCRUZ.

4.1.10. **A CONTRATADA deve disponibilizar produtos na higienização ambiental, dos equipamentos, dos utensílios e dos materiais de boa qualidade, adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela FIOCRUZ. Devem ser adquiridas as normas vigentes da ANVISA.** No rótulo ou embalagem dos produtos, deverá conter as informações quanto à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto, CNPJ da empresa responsável pela fabricação e orientações técnicas quanto à sua utilização. Cada produto deverá possuir registro ou notificação atualizada no Ministério da Saúde, a fim de atender a legislação vigente.

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 da licitante nas dependências da EPSJV

- 4.7. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é facultativa 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 (dias úteis), das 10 horas às 16 horas, até 2 (dois) dias úteis antes da abertura da sessão pública, em conformidade com o anexo a ser disponibilizado no Edital.
- 4.8. A licitante interessada em realizar a visita técnica agendará com a Sra. Taísa de Carvalho Souza Machado, telefone nº (21) 3865-9889 ou 9729, e-mail: taísa.machado@fiocruz.br.
- 4.9. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.
- 4.10. 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.
- 4.11. 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.
- 4.12. 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.

Visita Técnica nas dependências da licitante, a ser feita pela EPSJV

- 4.13. Durante a fase de aceitabilidade da proposta, a empresa, provisoriamente em primeiro lugar deverá observar e cumprir às determinações enumeradas abaixo:
 - 4.13.1. Será realizado parecer técnico na forma de relatório, baseado na visita de inspeção realizada na unidade de produção da empresa provisoriamente em primeiro lugar, com objetivo de avaliar adequação sanitária e condições logísticas (Resolução RDC-ANVISA nº 216/2004 e Resolução RDC-ANVISA nº 275/2002). Utilizaremos o Anexo III (Lista de verificação das condições higiênico-sanitárias como instrumento da avaliação). A visita será realizada durante a análise da proposta.
 - 4.13.2. A visita técnica, na cozinha da licitante, será realizada pela equipe de nutricionistas da Fundação Oswaldo Cruz, nomeadas através de Portaria nº 061/2023-DIR/EPSJV, destinada à inspeção

Edital Pregão Eletrônico nº 09/2023 EPSJV/FIOCRUZ

higiênico-sanitária. A inspeção higiênico-sanitária do serviço de alimentação e uma atividade desenvolvida por profissionais com capacidade comprovada e credenciamento legal, com objetivo de avaliar o estabelecimento, os produtos, as condições ambientais e de trabalho, implicando em expressar julgamento de valor sobre a situação observada, se dentro dos padrões técnicos minimamente estabelecidos na Legislação Sanitária.

4.13.3. Temos como objetivo investigar e avaliar as condições de higiene em todo processo de manipulação de alimentos do serviço da alimentação ofertada aos alunos da EPSJV, através da aplicação de uma lista de verificação, baseado na legislação vigente no país, de forma a verificar o nível de não conformidades apresentadas pelo estabelecimento.

4.13.4. Classificação de adequação em relação aos itens observados: () GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens.

4.13.5. A empresa será classificada como apta, caso obtenha um percentual de adequação >76% de adequação.

4.13.6. A equipe técnica de nutrição fará relatório após a visita de inspeção técnica que dará subsídio ao setor requisitante, na tomada de decisão.

Visita técnica durante a execução contratual

4.14. Durante a execução contratual a CONTRATANTE poderá realizar visitas técnicas, agendadas previamente junto a empresa CONTRATADA. A visita terá com o objetivo de verificar e avaliar as condições higiênico-sanitárias das instalações da CONTRATANTE.

4.15. A visita será realizada tendo como base o item anterior "Visita técnica na licitante", discriminados nos subitens 4.13.1 a 4.13.5.

4.16. O relatório técnico será utilizado como base para o fiscal de contrato na tomada de decisões.

Documentos a serem apresentados na fase da aceitabilidade da proposta

4.17. Relação identificando as instalações, os aparelhos, máquinas e o pessoal técnico disponíveis para a execução do objeto desta licitação;

4.18. Relação identificando a qualificação de cada uma das pessoas da equipe técnica que se responsabilizarão pela execução do objeto desta licitação.

4.19. A empresa provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar, conforme anexo a ser disponibilizado no edital que obedecem aos critérios de sustentabilidade ambiental conforme elencados no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1/2010.

4.20. Atestado de Visita técnica, conforme disponibilizado no anexo do edital (realizada ou não).

Documentos a serem apresentados após a assinatura do Termo de Contrato

4.21. Comprovação do vínculo empregatício do(a) profissional (nutricionista), podendo ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho – CTPS, ou ainda, do Contrato de Trabalho. O(a) profissional deverá ser devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, o(a) qual desempenhará a função de Responsável Técnico - RT para acompanhar a execução do serviço. A exigência

do profissional se deve ao fato de que serão observados os cuidados necessários de higiene e conservação dos alimentos com aplicação de técnicas corretas de preparo, garantindo a segurança e a qualidade do consumo;

4.22. Cópia do CIS - Certificado de Inspeção Sanitária e a CE - Caderneta Sanitária da empresa, documento este fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde, de acordo com a Descrição dos Serviços referente a sua área de produção de alimentos (Resolução SMG "N" nº 693 de 17 de agosto de 2004, que dispõe sobre o licenciamento de Estabelecimentos de Interesse para a Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária Municipal, e dá outras providências);

4.23. A CONTRATADA deverá providenciar a Autorização Sanitária Provisória (ASP), documento este fornecido pelo Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária-IVISA-RIO, em conformidade com o inciso V do art. 6º do Decreto- Rio nº45.585, de 27/12/2018.

4.24. Apresentação da documentação do Responsável Técnico da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN 4, conforme artigo 9 da Resolução CFN nº 510, de 16 de maio de 2012, que dispõe sobre o registro, nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, de atestados para comprovação de aptidão para desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição e dá outras providências.

4.25. A comprovação do vínculo de Responsável Técnico deverá ser feita por meio de cópias autenticadas das Carteiras de Trabalho ou fichas de registro de empregado que comprove a condição de que pertence ao quadro da CONTRATADA, ou contrato social que demonstre a condição de sócio do profissional ou ainda por meio de contrato, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil comum.

4.26. A CONTRATADA deverá apresentar os documentos discriminados nos itens anteriores no prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. A contratação em epígrafe é continuada e estimada para um período de doze meses consecutivos, contados a partir da assinatura do instrumento contratual, podendo ser prorrogada segundo art. 113 da Lei 14.133/2021. A escolha deste tipo de contratação se faz necessária para adequarmos, com realização de obra, o espaço das áreas de cozinha, estoque e distribuição, atendendo assim ao número de comensais que utilizam o serviço e aos requisitos sanitários estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através de portarias e resoluções. Em função dessa necessidade identificada, inclusive pela Auditoria, os espaços destinados estarão indisponíveis para que obras sejam realizadas pela Cogic/Fiocruz, o que impede, momentaneamente, até a sua conclusão, do uso do espaço destinado ao preparo de alimentação.

Outras informações relevantes que subsidiam a escolha da solução:

5.2. A EPSJV disponibilizará para atender a demanda do serviço de alimentação uma equipe de 01 (Um) nutricionista para fiscalização técnica, 01 (um) Técnico de Nutrição, 04 (quatro) copeiros para a manipulação, porcionamento e distribuição dos alimentos, limpeza das áreas e dos utensílios.

Estimativa de consumo diário, período, serviços e pedido:

Serviço	Quantidade estimada / dia	Período	Dias letivos de serviço
Lanche da Manhã	160 a 200 refeições	Segunda a sexta-feira	200 dias
Almoço	240 a 300 refeições	Segunda a sexta-feira	200 dias
Lanche da tarde	160 a 200 und (Segunda, terça e sexta-feira) Quarta-feira não tem lanche da tarde Quinta-feira de 100 a 120 und.	Segunda a sexta-feira	200 dias
Jantar	120 a 130 refeições (Segunda, terça e quarta) 100 a 120 (quinta e sexta)	Segunda a sexta-feira	200 dias
Kit Lanche	450 a 640	Segunda-feira	Período de estágio de março a novembro (80 dias)

Tabela 04. Estimativa de consumo por serviço, dia e período

5.3. A CONTRATANTE fará o pedido sempre às quintas-feiras, da semana anterior com o quantitativo referente a próxima semana. No pedido constará a quantidade que deve ser entregue de itens para os lanches manhã e tarde e o quantitativo de refeições. Será discriminada a quantidade referente aos alunos com restrições alimentares e alunos optante pelo cardápio vegano. No pedido será informado as adaptações necessárias no cardápio para atender aos alunos com restrições alimentares (Alimentos sem glúten, intolerância à lactose, diabéticos etc.);

5.4. Às quartas-feiras os alunos são liberados após o almoço e não temos o serviço de lanche da tarde;

5.5. O fornecimento da alimentação escolar estará de acordo com o calendário escolar disponível em: https://cogetes.epsjv.fiocruz.br/storage/Calendario-CTNMS-2024-i_63e109a1e17db.pdf;

5.6. A EPSJV apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATADA sempre informar-se e acordar com a CONTRATANTE sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como o período de recesso escolar, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior, a CONTRATADA deverá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios, informando à CONTRATANTE as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA.

Local e horário da prestação dos serviços

5.7. *Os serviços serão prestados no seguinte endereço:*

PRÉDIO DA ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO – EPSJV
AVENIDA BRASIL, Nº 4365, MANGUINHOS - RJ



Refeições	Horário da Distribuição aos alunos (*)	Periodicidade	Horário de chegada das refeições na EPSJV
Café da manhã	8h às 9:50h	segunda-feira a sexta-feira (sábados eventuais com agendamento prévio)	No dia anterior no horário da entrega do jantar
Almoço	12h às 14h	segunda-feira a sexta-feira (sábados eventuais com agendamento prévio)	11h
Lanche da tarde	15:20h às 16:30h	segunda-feira a sexta-feira (sábados eventuais com agendamento prévio)	No horário da entrega do almoço
Janta	17:45h às 19:30h	segunda-feira a sexta-feira (sábados eventuais com agendamento prévio)	16:45 h

5.7.1. O horário de distribuição das refeições e lanches poderá ser alterado, de acordo com determinação da CONTRATANTE. Após a comunicação, a CONTRATADA terá 2 (dois) dias úteis para adequação à mudança com relação a logística da entrega, ver o item 5.107.

Rotinas a serem cumpridas

5.8. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

Da elaboração e composição do cardápio

5.9. As refeições deverão ser preparadas de acordo com as BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, EM LOCAL APROPRIADO E QUE ATENDA A TODAS AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO TRANSPORTADAS PRONTAS, EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS.

5.10. Os itens previstos no cardápio das refeições como saladas, proteína, guarnição, acompanhamento (arroz e feijão) e sobremesas deverão ser preparados nas instalações próprias da CONTRATADA. O preparo de bebidas (sucos, café, chá, leite enriquecidos com frutas etc.) devem ser preparados pela equipe de copeiragem da CONTRATANTE.

5.11. É de responsabilidade da CONTRATANTE a elaboração dos cardápios, por meio de profissionais habilitados e designados para tal. Os cardápios serão disponibilizados para a empresa CONTRATADA com 30 dias de antecedência.

5.12. Os cardápios serão elaborados pela CONTRATANTE em consonância de maneira a favorecer a variedade de alimentos e o equilíbrio nutricional, sem desconsiderar os hábitos alimentares da região. Além disso, serão compatíveis com as estações climáticas e sazonalidade, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a segurança higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais.

Cardápios das Refeições (almoço/ jantar)

5.13. O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de hortaliças dois tipos de saladas (crua e cozida), proteína (animal e vegetal), arroz, feijão, guarnição, suco de polpa de fruta e sobremesa.

5.14. As refeições deverão ser distribuídas sob a **modalidade cafeteria mista**, da seguinte maneira:

- Salada: Serão ofertados diariamente duas opções de saladas. Uma salada de folhas cruas (Mix variados compondo até 5 itens entre legumes, leguminosas, furtas e proteína) e outra salada de legumes cozidos e/ou crus. Servida uma vez à vontade, autosserviço pelos alunos.
- Prato base: Arroz branco e feijão. Distribuídos pelo serviço de copa da EPSJV.
- Prato principal: Carnes bovinas, suínas, aves e peixes. Porção de acordo com a tabela 05, servido uma vez. Distribuídos pelo serviço de copa da EPSJV.
- Prato vegetariano: Preparações à base de soja, leguminosas como feijões, lentilhas, ervilhas e grão-de-bico e legumes. Servido uma vez. Distribuídos pelo serviço de copa da EPSJV.
- Guarnições: Legumes refogados e/ou cozidos, farofas, purês e massas. Servidas uma vez. Distribuídos pelo serviço de copa da EPSJV.
- Sobremesa: frutas in natura ou doce a base de frutas. Servida uma vez, uma porção por pessoa, autosserviço
- Complementos: Azeite de oliva, vinagre e sal para temperar saladas, servido uma vez pelo usuário do serviço de alimentação.
- Bebida: suco de polpa de fruta (congelada) ou frutas in natura, servido uma vez pelo usuário do serviço de alimentação, 300ml/ aluno.

5.15. As refeições deverão ser distribuídas em bandejas de polietileno 48 x 32 cm, pratos de vidro ou porcelana tamanho mínimo de 22cm e para as saladas deverão ser disponibilizados potes individuais 15x10 cm, de plástico atóxico.

5.16. Fica vedado o uso de temperos artificiais nas preparações, como caldos industrializados e produtos à base de glutamato monossódico ou similares.

5.17. **OS ALUNOS SERÃO RESPONSÁVEIS POR TRAZER OS SEUS TALHERES E COPO.**

5.18. As frutas deverão ser embaladas e etiquetadas com a data de manipulação após a higienização em embalagens plásticas (Ex.: plástico filme PVC ou sacos plásticos estéreis).

5.19. As sobremesas tipo doce e salada de frutas deverão ser acondicionadas em embalagem plásticas com tampa e etiquetadas com a data de manipulação, de acordo com a gramatura de cada preparação.

5.20. Na composição do cardápio diário, deverá ser garantida opção similar de preparação dos itens previstos no cardápio que atenda às necessidades de usuários com doenças crônicas não transmissíveis, alergias e intolerâncias alimentares, equivalente a 5% do quantitativo diário.

5.21. A **OPÇÃO DE VEGETARIANA** será solicitada caso tenha demanda de alunos para ofertá-los. A contratante informará à contratada, através de ofício, a quantidade de refeições necessárias para ser ofertada para atender estes alunos, EQUIVALENTE A 5% DO QUANTITATIVO DIÁRIO.

5.22. Os alimentos deverão ser disponibilizados Pass-through aquecido e balcão aquecido e refrigerado para garantir a qualidade sanitária de tempo e temperatura dos alimentos.

5.23. A distribuição dos alimentos acontecerá com o auxílio do serviço de copeiragem da CONTRATANTE.

5.24. Os alimentos (arroz, feijão, guarnição e proteína) deverão ser distribuídos aos alunos, de acordo com a gramatura da porção contratada.

5.25. A salada será disponibilizada aos alunos na forma de autosserviço, acompanhada de azeite de oliva, vinagre, sal e condimentos naturais (orégano, manjerição, ervas finas etc.).

5.26. O suco deverá ofertado gelado e armazenado em refresqueira, cada aluno terá direito a 300ml.

5.27. A sobremesa deverá ser fracionada, de acordo com a porção por aluno e disposta em balcão térmico climatizado.

5.28. Os descartáveis (guardanapo, saco de pão, potes de sobremesa, saco de amostra, sacos para acondicionamento dos alimentos) devem ser fornecidos pela contratada.

Na tabela 05 estão discriminadas as especificações e para exemplificar alguns modelos de cardápio a serem seguidas pela contratada:

Dia	Cardápio	Sobremesa	Bebida
01	Salada: Alface, tomate, manjerição e mini torradas / Abobrinha em cubos com orégano Filé de frango a pizzaiolo, purê de rosado (batata com beterraba), arroz e feijão. Opção vegetariana: Proteína de soja texturizada ao molho de tomate.	Abacaxi	Caju
02	Salada: Couve, alface e milho / Abóbora com salsa Bife suíno grelhado acebolado, arroz, feijão, farofa de cebola, arroz e feijão. Opção vegetariana: Croquete de legumes	Melancia	Uva
03	Salada: Repolho bicolor, salsa e alho / Seleta de legumes (cenoura, ervilha, brócolis) Carne assada ao molho, espaguete a marguerita, arroz e feijão. Opção vegetariana: Bolinho de feijão	Salada de frutas	Maracujá
04	Salada: Alface, agrião, cenoura ralada e milho / abobrinha à italiana Frango assado (coxa e sobrecoxa) com molho de ervas, batata doce soute, arroz e feijão. Opção vegetariana: Hambúrguer de lentilha	Uva	Manga
05	Salada: Acelga, salsa e passa / Beterraba com alho poro Gurjão de Peixe, creme de espinafre, arroz e feijão Opção vegetariana: Moqueca de abóbora	Cocada cremosa	Goiaba
06	Salada: Alface, repolho roxo, pimentões coloridos e pepino / couve-flor ao vinagrete Strogonoff de frango, batata palha, arroz e feijão. Opção vegetariana: Strogonoff de grão de bico	Mamão	Laranja
07	Salada: Alface, rúcula, manga / beterraba palito Bife de panela, quibebe de abóbora, arroz e feijão. Opção vegetariana: Croquete de soja	Surpresa de banana Vegano: doce de banana	Goiaba
08	Salada: Mix verde com tomate em rodela, uva passas e azeitona; brócolis ao alho; Filé de peixe à milanesa, pirão, arroz e feijão.	goiaba	Uva



	Opção vegetariana: Berinjela recheada com proteína de soja coberta com molho de tomate caseiro.		
09	Salada: Mix verde com palmito em cubos / Salada de feijões Carrê grelhado, virado de couves, arroz, feijão, Opção vegetariana: Bolinho de legumes	Salada de frutas	Maracujá
10	Salada: Repolho Roxo com ervas/ vagem com cenoura. Panqueca de carne moída ao molho sugo, Abobrinha Italiana assada, arroz, feijão Opção vegetariana: Panqueca de legumes com molho de tomate caseiro.	Manga	Caju
11	Salada: Alface, tomate, beterraba ralada com gomos de laranja; batata Baroa com salsa Filé de peito de frango grelhado, creme de milho, arroz, feijão. Opção vegetariana: Suflê de grão de bico	Caqui	Uva
12	Salada: acelga com pimentões coloridos, legumes (chuchu, cenoura, inhame e salsa), Almondegas de carne ao molho sugo, macarrão espaguete alho e óleo, arroz e feijão carioquinha. Opção vegetariana: Almondegas de soja ao molho sugo	Pavê bicolor Vegano: Melão	Maracujá
13	Salada: Mix verde ao vinagrete /abobrinha em palito refogada Copa lombo assado ao molho de limão, batata doce dourada, arroz, feijão. Opção vegetariana: Croquete de legumes	Pera	Goiaba
14	Salada: Alface, agrião, milho / beterraba com ervilhas Filé de peixe a dourar, purê de batata, arroz e feijão. Opção vegetariana: Moqueca de abóbora	Salada de frutas	Laranja
15	Salada: repolho com ervas; cenoura em cubos com manjerição Bife a rolê, farofa (ovos, cebola e alho), arroz, feijão. Opção vegetariana: Bolinho de feijão/ Farofa de alho	Melancia	Caju
16	Salada: Mix verde, milho, maçã, ervilha /abóbora com salsa Gurjão de peixe, purê rosado (batata e beterraba), arroz e feijão. Opção vegetariana: Hambúrguer de grão de bico	Doce de leite	Laranja
17	Salada: Alface e tomate seleta de legumes (batata, cenoura, chuchu e vagem). Churrasco misto (frango, suíno, boi), farofa de alho, arroz, feijão. Opção vegetariana: Croquete de legumes	Banana	Caju
18	Salada: Tabule / Alface com pepino Coxa e sobrecoxa assada ao molho de laranja, suflê de legumes, arroz e feijão. Opção vegetariana: Silverinha de soja	Maçã	Manga
19	Salada: Mix de folhas (alface, repolho, rúcula); tabule Copa lombo com limão, aipim na manteiga, arroz, feijão. Opção vegetariana: Torta de legumes	Melão	Uva
20	Salada: Rúcula, alface, tomate e pepino Chuchu com milho Lasanha à bolonhesa, repolho ao alho arroz e feijão, Opção vegetariana: Bolinho de lentilha.	Uva verde	Maracujá

Tabela 05. Especificações de dias consecutivos e componentes do cardápio do almoço/Jantar.

Salada

5.29. Teremos no cardápio diário dois tipos de saladas. A entrada deverá ser constituída de uma salada composta, totalizando aproximadamente 110 gramas a porção por aluno, sendo um dos itens preferencialmente um vegetal folhoso e ornamentada com frutas, legumes e leguminosas.

5.30. Na segunda salada legumes cozidos ou leguminosas temperada com ervas, alho, azeite, entre outros, totalizando aproximadamente 150 gramas a porção por aluno. A composição das saladas será de acordo com a safra dos alimentos.

Proteína

Na Tabela 06 estabelece especificação do tipo de carne, porção a ser servida nos pratos proteicos.

Tipo	Especificação	Porção / usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência mensal
Bovina sem osso	Lagarto (Plano ou Redondo) ou coxão Duro	140gramas	8 a 10 vezes no mês
	Chã de dentro ou coxão mole	140gramas	
	Almôndega, Quibe (não industrializada) – Moer: Patinho ou coxão mole	140gramas (140g de almondega e 30g de molho)	
	Hambúrguer (não industrializado) – Moer: Patinho ou coxão mole	140gramas	
	Carne Moída= Patinho, coxão mole.	140gramas	
	Alcatra, maminha, patinho.	140gramas	
Ave sem osso	Filé de frango	140gramas	6 a 8 vezes no Mês
Ave com osso	Peito ou coxa ou sobrecoxa	250gramas	
Suína sem osso	Lombo	140 gramas	4 vezes no mês
	Pernil	140gramas	
Suína com osso	Carré	200gramas	
Peixe sem osso	Filé (pescada branca ou merluza ou cação ou linguado ou Tilápia)	140gramas	2 a 3 vezes no mês
Ovo	Ovo de galinha	02 unidades	Usado como opção nos dias de preparações de peixe e suíno
	Omelete	02 unidades de ovos+ 40g de recheio	
Feijoada	Lombo suíno	220gramas (80 g de feijão com caldo e 140 g de carne ao todo)	1 vez por mês
	Carne de seca de 1ª qualidade		
	Linguiça calabresa		
	Coxão Mole		



Lasanha	Massa, carne moída (120g), molho bechamel, molho de tomate, presunto, queijo mozzarella.	250gramas	4 vez por mês
Nhoque à Bolonhesa	Massa de Nhoque	120gramas	
	Carne moída	140gramas	
Panqueca	Proteína	140gramas	
	Massa	80 gramas	
Empadão, torta, bolo de batata, quiche etc.	Massa e recheio (120g)	220gramas (120g de frango e 100g de massa)	22 vezes no mês
Opção vegetariana	Almôndegas de Soja Panqueca (soja/tofu/vegetais) Lasanha (soja/tofu/vegetais) Sufilê (soja/tofu/vegetais) Vegetais recheados Quibe a base de vegetais e/ou leguminosas Quiche, torta ou empadão (soja/tofu/vegetais) Hamburguer (soja/tofu/vegetais, leguminosas)	120 a 160g	

Tabela 06. estabelece especificação do tipo de carne, porção a ser servida nos pratos proteicos.

5.31. Observações em relação aos pratos proteicos: Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

5.32. As preparações fritas deverão ser realizadas no máximo 1 vez por semana.

5.33. Não serão aceitos na opção de proteína, a oferta de alimentos processados ou embutidos industrializados.

5.34. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

Guarnição

Na tabela 07 estabelece especificação do tipo de guarnição e gramatura das porções de guarnição.

Tipo	Composto Básico	Porção	Frequência mensal
Vegetal	Sugestões de preparo: sauté, grelhado, ao vapor, gratinado etc. PURÊ: ingredientes básicos: batata inglesa ou aipim ou batata doce, ou misto (com outros vegetais), leite integral, margarina, sal. CREME: Ingrediente básico: milho ou ervilha ou espinafre ou palmito, leite integral, farinha de trigo, creme de leite, margarina, sal. SUFLÊ: Ingrediente básico: vegetais, farinha de trigo, ovo, margarina, ovo, sal, queijo parmesão.	150 gramas	15 vezes no mês



Farofa	FAROFA: ingredientes básicos: farinha de mandioca ou de milho, óleo vegetal, margarina, alho, cebola, cheiro verde e sal. Ingredientes variáveis: bacon, ovos cenoura ralada, linguiça picada, carne de sol. (Conter pelo menos dois destes ingredientes =30gramas).	100gramas	2 a 3 vezes por mês
Massa	MASSA (Espaguete, talharim, penne, fuzile etc.): ingredientes básicos: macarrão, óleo vegetal, alho, sal, cebola, colorífico, cheiro verde. Ingredientes variáveis: azeitona, ovos, ervilha, carne moída, frango desfiado. Conter pelo menos dois destes ingredientes.	150 gramas	3 vezes por mês
Pirão	PIRÃO: de farinha de mandioca quando houver cozido ou opção de guarnição para peixe no cardápio.	150 gramas	1 vez por mês

Tabela 07. Especificação do tipo de guarnição e gramatura das porções de guarnição.

Prato base

5.35. Arroz branco e feijão, oferta diária. Arroz branco: Ocasionalmente, a preparação arroz branco poderá ser adicionado de brócolis, cenoura, conforme solicitação da contratante.

5.36. ingredientes básicos: arroz (tipo I branco -agulhinha), óleo vegetal, sal, cebola e alho.

5.37. Feijão: Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, tutu de feijão e feijão tropeiro. Feijões caldeados deverão ser encorpados. Quando servidos tutu de feijão ou feijão tropeiro, em formato tradicional (presença de embutidos como ingredientes - linguiça calabresa e bacon), deverão ser previstas versões vegetarianas dessas preparações. É proibido o uso de espessantes de qualquer tipo para os feijões, com exceção de preparação tutu ou feijão tropeiro, em que poderão ser empregadas farinhas de mandioca. Deverá ser temperado com alho, cebola, sal, óleo vegetal e louro. Para a estimativa de consumo, sugere-se considerar 240 g/aluno de arroz branco prontos e 150g/aluno feijão pronto.

Sobremesa

5.38. Na tabela 8 especifica o tipo de sobremesa poderá ser servida e a gramatura. Deverá ser oferecido um tipo de sobremesa fruta ou doce, conforme tabela abaixo:

Tipo	Especificação	Porção / usuário
Frutas	Nacional e da época	01 unidade ou 150gramas da parte comestível
Salada de fruta	Contendo 05 tipos de frutas nacional da época.	150gramas
Doces	Pastoso	80 a 100 gramas
	pudim, manjar, arroz doce, pavê e similares.	100 gramas

Tabela 8. Especificação do tipo de sobremesa e a gramatura.

Bebida

Na tabela 9 apresenta a descrição da preparação e porção.

Tipo	Especificação	Porção / usuário
Suco	Polpa de fruta Congelada (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)	300ml



	Água mineral	De acordo com a diluição da preparação
	Açúcar ou adoçante	10g a 15g ou adoçante sucralose líquido ou sachê.
	Gelo filtrado	De acordo com a diluição da preparação

Tabela 9. especificação do tipo de bebida e porção.

5.39. Para cada dia deverá constar no cardápio de almoço/jantar 01(um) tipo de suco concentrado de polpa de fruta congelada ou fruta in natura, com a diluição dentro dos padrões do fabricante. A bebida deverá ser oferecida em volume de 300 ml, com opção de açúcar e adoçante para os alunos em dieta alimentar específica.

5.40. Fornecer água potável, filtrada e gelada para a preparação de sucos.

5.41. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

5.42. O adoçante deve ser stevia ou sucralose.

5.43. O suco será preparado pelo serviço de copeiragem da CONTRATANTE. A empresa CONTRATADA fornecerá todos os ingredientes necessários para a preparação de acordo com o as especificações técnicas da preparação.

5.44. Os ingredientes para a preparação do suco devem chegar na EPSJV sempre com antecedência de no mínimo dois dias.

Cardápio de Lanches

5.45. O cardápio diário dos lanches (manhã e tarde) deverá ser constituído obrigatoriamente de:

5.45.1. Frutas in Natura e/ou Frutas Secas – Unitário /Porção (considerar sazonalidade/época) 120g a 150g parte comestível

5.45.2. 50g Pão (tipo: Frances, doce, suíço, forma, batata, integral, entre outros) ou Bolo 120g (doce ou salgado) ou Biscoito 40g (doce ou salgado) ou torrada (45g) ou salada de fruta (150g) ou cereal (50g) ou canjica (120g), salgado assados variados (120g), tapioca com recheio variado (120g), torta salgada caseira ou empadão ou quiche (200g) ou espiga de milho (170g) ou Pipoca (120g) ou açaí (200mL) ou pão de queijo (100g) entre outros.

5.45.3. 15g Manteiga ou 15g requeijão ou creme de queijo ou ricota 15g ou geleia caseira 20g ou 30g queijo ou 30g frango desfiado ou carne moída 30g ou 30g patê caseiro (**sem uso de maionese**) ou 2und ovo, entre outros.

5.45.4. 300ml Suco de polpa de frutas congelada ou fruta in natura ou leite enriquecido (frutas (80g), café (5g), cacau (25g), entre outros), opção de açúcar (15g) ou adoçante (2 sachês) ou 170g de logurte (natural ou polpa de fruta) nas versões diet, zero lactose e light para os alunos com restrições alimentares -Proibido o uso de bebida láctea.

5.46. A seguir estão discriminadas as especificações os **modelos exemplificados do cardápio dos lanches** a serem seguidas pela contratada. Na tabela 10 apresentamos o modelo exemplificado de cardápio de lanche da manhã; na tabela 11 o lanche da tarde e na tabela 12 o lanche para eventos escolares e período de estágio.

Modelo exemplificado de cardápio de Lanche da manhã

Dia	Cardápio	Bebida
01	Pão francês (50g) na chapa com manteiga (15g) Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão francês (50g) com geleia de fruta caseira (20g)	Café (100ml) com leite integral (200ml), açúcar (10 a 15g) ou adoçante líquido ou sachê Vegano: Extrato de aveia (200ml) com café (100ml) ou adoçante líquido ou sachê



02	Bolo caseiro de cenoura (120g) Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Bolo de Cenoura vegano	Suco de uva 300ml (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
03	Pão de queijo caseiro (100g) Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão de queijo vegano	Leite integral quente (260ml) com cacau (25g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und) Vegano: Extrato de aveia (260 ml) com cacau (25g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und)
04	Pão francês com ovo mexido Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão Francês com patê de inhame	Suco de laranja (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
05	Salada de frutas (150g com cinco tipos de frutas diferentes) com granola sem adição de açúcar (50g)	logurte natural integral (170g) Vegano: Suco de fruta (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
06	Bolo de banana caseiro (120g) Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Bolo de Banana vegano	Suco de goiaba (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
07	Pão de milho com queijo minas Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão de milho com pasta de cenoura	Leite integral gelado (195 ml) com abacate (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und). Vegano: Extrato de aveia gelado (195 ml) com abacate (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und).
08	Biscoito Doce (50g) com requeijão (15g) Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Biscoito (50g) com geleia caseira de fruta (20g)	Suco de melancia (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
09	Açaí e granola Fruta da estação 120g a 150g parte comestível	Suco de laranja (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
10	Pão francês com ovo Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão com antepasto de berinjela	Suco de Uva (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
11	Biscoito de sal (50g) com requeijão (15g) Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Biscoito sal (50g) com geleia caseira de fruta (20g)	Leite integral gelado (195 ml) com manga (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und). Vegano: Extrato de aveia gelado (195 ml) com manga (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und).
12	Pão de queijo caseiro (100g) Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão de queijo vegano (100g)	Suco de Maracujá (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)



13	Bolo de Cenoura (caseiro)(120g) Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Bolo de cenoura vegano (120g)	Café (100ml) com leite integral (200ml), açúcar (10 a 15g) ou adoçante líquido ou sachê Vegano: Extrato de aveia (200ml) com café (100ml) ou adoçante líquido ou sachê
14	Pão francês (50g) com queijo minas (30g) Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão francês (50g) com pasta de grão de bico (15g)	Laranja com acerola (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
15	Cereal integral sem adição de açúcar (50g) Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível	logurte integral (170g) Vegano: suco de laranja(de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
16	Bolo de laranja (caseiro) 120g Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Bolo de laranja vegano	Café (100ml) com leite integral (200ml), açúcar (10 a 15g) ou adoçante líquido ou sachê Vegano: Extrato de aveia (200ml) com café (100ml) ou adoçante líquido ou sachê
17	Pão francês (50g) com ovo mexido (50g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão francês com pasta de abobrinha	Laranja (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
18	Pão de forma (50g) com queijo (quente) (30g) Fruta da estação Vegano: Pão de forma (50g) com geleia (20g)	Maracujá com manga (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
19	Biscoito de polvilho (50g) com requeijão (15g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Biscoito (50g) com patê de beterraba (30g)	Mate caseiro com limão (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
20	Pão de milho (50g), creme de queijo minas caseiro (30g)	logurte natural (170g) Vegano: Extrato de aveia com fruta Vegano: Extrato de aveia gelado (195 ml) com morango (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und).

Tabela 10. Modelo de cardápio de lanche da manhã

Modelo exemplificado de cardápio de Lanche da tarde

Dia	Cardápio	Bebida
01	Pizza caseira Marguerita (100 a 120g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pizza de abobrinha (100 a 120g)	Suco de laranja com mamão (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
02	pão integral (50g) com atum, cenoura e milho e creme de ricota (30g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da	Suco de goiaba (300ml)



	estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão integral (50g) com patê de inhame, cenoura e milho (30)	(de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
03	Quarta-feira= Tarde livre	Não temos o serviço de lanches
04	Bolo Prestígio caseiro (120g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Bolo Prestígio vegano (120)	Leite enriquecido com banana (300ml) Leite integral gelado (195 ml) com banana (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und). Vegano: Extrato de aveia gelado (195 ml) com banana (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und).
05	Esfiha de carne (120g a 140g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Esfiha de banana (120g a 140g)	Suco de maracujá com pera (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
06	Pão (50g) com queijo (30), tomate (10g) e orégano Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão (50g) com patê de cenoura, tomate e orégano (30g)	Suco de Melancia (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
07	Bolo de banana com chocolate (120g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: bolo Vegano (120g)	logurte integral sabor vitamina (170g) Vegano: Suco de laranja (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
08	Quarta-feira= Tarde livre	Não temos o serviço de lanches
09	Pão francês (50g) com carne moída (30g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Pão suíço (50g) com patê de legumes (30g)	Suco de morango (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
10	Bolo de cenoura (caseiro) (120g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: bolo de cenoura (120g)	Leite gelado com chocolate(300ml) Leite integral gelado (260ml) com cacau (25g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und)
11	Pastel de frango (120g a 140g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pastel de palmito (120g a 140g)	Suco de caju (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
12	Açaí (200ml) e granola sem adição de açúcar (50g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível	Suco de laranja (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
13	Quarta-feira= Tarde livre	Não temos o serviço de lanches



14	Canjica doce com amendoim (120g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Canjica doce com leite de coco e amendoim (120g)	Suco de goiaba (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
15	Kibe assado de carne (120g a 140g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano Kibe de abóbora (120 a 140g)	Suco de Abacaxi com hortelã (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
16	Quiche de alho poro com queijo caseiro (120g a 140g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: quiche de abobrinha (120g a 140g)	Suco de Manga (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
17	Bolo de maçã (caseiro) (120g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Bolo de maçã (120g)	Leite enriquecido com banana (300ml) Leite integral gelado (195 ml) com banana (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und). Vegano: Extrato de aveia gelado (195 ml) com banana (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und).
18	Quarta-feira= Tarde livre	Não temos o serviço de lanches
19	Pão integral (50) com patê de frango, cenoura e milho (30g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Pão integral (50) com patê de soja com cenoura e milho (30g)	Mate caseiro com limão (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)
20	Bolo de cenoura com cacau (120g) Fruta da estação Fruta da estação Fruta da estação 120g a 150g parte comestível Vegano: Bolo de cenoura	Suco de Uva (300ml) (de acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável)

Tabela 11. Modelo de cardápio de lanche da tarde.

Modelo de cardápio de Lanche para eventos escolares e período de estágio que serão entregues aos alunos no formato de kits lanches.

Dia	Cardápio	Bebida
1	Bolo individual industrializado (70g) - Sabores variados (diet /tradicional) + Fruta (1 unidade) ou 150g	logurte integral (170g) natural ou sabores variados- Proibido bebida láctea
2	Torrada tradicional ou integral (45g) + requeijão (1 sachê) + Fruta (1 unidade) ou 150g	Suco integral sem adição de açúcar - tetrapak 200mL
3	Biscoito doce (40g) ou Biscoito salgado (50g) ou Biscoito de arroz ou biscoito sem glúten ou/ e sem lactose com geleia de frutas (1 sachê) ou Requeijão (1 sache) + Fruta (1 unidade) ou 150g	Suco integral sem adição de açúcar - tetrapak 200mL
4	Granola sem adição de açúcar (50g) + Fruta (1 unidade) ou 150g	logurte integral (170g) -Sabores variados – Proibido bebida láctea



5	Biscoito de Polvilho (90g) + 1 und requeijão (1 sachê) + Fruta (1 unidade) ou 150g	Suco integral sem adição de açúcar - tetrapak 200mL
6	Minisalgados (assados / frito) individuais (10 unidades= 10g / unidade) armazenado em embalagem de alumínio.	Suco integral sem adição de açúcar - tetrapak 200mL
7	Bolo caseiro recheado em embalagem de alumínio (120g); sabores diversos.	Suco integral sem adição de açúcar - tetrapak 200mL
8	Pão sabor variado (50g), manteiga sachê ou requeijão (15g) ou geleia de frutas (1 sachê) + 1 Fruta (1 unidade) ou 150g	logurte integral (170g) -Sabores variados – Proibido bebida láctea

Tabela 12. Modelo de cardápio de lanche para eventos escolares e período de estágio.

5.47. Os alunos do 4º ano do ensino médio integrado fazem estágio em unidades da Fiocruz e unidades de saúde parceiras, necessitando, dessa forma, do serviço dos Kits de lanches, conforme exemplificado no modelo de lanche da tabela 12.

5.48. Os alunos iniciam o estágio no período de março a novembro e cada habilitação técnica tem um cronograma específico de estágio.

5.49. Em relação aos eventos, informamos que os pedidos serão realizados, antecipadamente, com no mínimo 7 dias, para atividades letivas que serão realizadas externa ao ambiente de sala de aula.

Especificações do serviço do lanche

Na tabela 13 apresentamos as especificações do tipo de lanche e porção a ser servida.

Tipo	Especificação	Porção / usuário (alimento pronto para o consumo)
Fruta batida com cereal	Açaí batido com banana e granola	200ml de açaí polpa congelada + banana (1 und ou 80g) + 50 de granola sem adição de açúcar
Cereal	Espiga de milho cozida com sal e manteiga	150g a 170g
	Pipoca	120g
Salada de fruta	05 (cinco) tipos de frutas da época Nacional	150 gramas
Frutas	Frutas in Natura e/ou Frutas Secas – Unitário /Porção (considerar sazonalidade/época)	01 unidade ou 150gramas da parte comestível
Pão	Doce, careca, integral, francês, forma, pão de leite, milho, hamburger etc.	50 gramas
Biscoito	Doce, salgado, ao leite, polvilho, integral, rosquinha, etc.	50 gramas
Bolo Caseiro e Bolo Vegano (Não o industrializado)	Chocolate, milho, cenoura, frutas diversas, fubá etc.	120 gramas
Salgado de forno	Kibe assado, mini pizza, tortinhas, quiche, empadão entre outros. Opção vegana.	120 a 140g



Manteiga, Polenguinho	Requeijão,	Sache individual	01 unidade, sache (15g)
Geleia Caseira		Frutas variadas	20 gramas
Proteína		Carne moída, frango desfiado, cottage, queijo minas, queijo prato, ovo, patê caseiro sem uso de maionese, hambúrguer de carne bovina caseiro etc.	30 gramas 50g / hambúrguer de carne bovina caseiro
Suco		De acordo com a diluição do fabricante) ou fruta in natura (no mínimo 60% de fruta diluída em água potável filtrada. opção de açúcar (10 a 15g) ou adoçante (2 sachês) ou adoçante líquido Sucralose ou Stevia	300 ml
Chá		Erva desidratada De acordo com a diluição do fabricante) podendo ser acrescida de fruta in natura opção de açúcar (10 a 15g) ou adoçante (2 sachês) ou adoçante líquido Sucralose ou Stevia	300 ml
Leite integral ou extrato de soja ou extrato de aveia (Integral, Diet)		275 ml de leite + 25g cacau em pó + 15g de açúcar	300 ml
		200 ml de leite + 100 ml de café (5g de pó) + 15g de açúcar	
		Leite integral gelado (195 ml) com fruta ou polpa de fruta congelada (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und). Vegano: Extrato de aveia gelado (195 ml) com banana (90g), açúcar (15g) ou adoçante líquido ou sachê (1 und).	

Tabela 13. Especificações do tipo de lanche e porção.

Observações em relação ao lanche:

5.49. O **PÃO** deve ser embalado em sacos plásticos individuais descartáveis devidamente identificados com prazo validade, contendo guardanapo.

5.50. A **BEBIDA** deve ter opção de açúcar e adoçante (stevia ou sucralose). Previamente adoçado.

5.51. A **FRUTA** deve ser higienizada e embalada individualmente. No caso da laranja deve ser descascada antes e depois embalada em descartável devidamente identificado com prazo validade;

5.52. Informamos que os alimentos para o preparo das bebidas (leite, pó de café, açúcar, adoçante, cacau em pó, erva mate, frutas in natura, polpa de fruta congelada etc.) devem ser enviados previamente para a unidade escolar para o preparo dos alimentos pela equipe de copeiragem da CONTRATANTE.

5.53. Os itens como salgado assado, pizza, entre outros alimentos solicitados pela CONTRATANTE deve ser enviados congelados previamente para a unidade escolar para o preparo dos alimentos pela equipe de copeiragem da CONTRATANTE.

5.54. A distribuição das preparações constituintes do cardápio de lanche será pelo serviço de copeiragem da CONTRATANTE.

Dieta especial

5.55. Será usado caso haja necessidade, sem alteração no preço da refeição. A CONTRATANTE informara à CONTRATADA, previamente através de ofício quantos comensais necessitam deste serviço. Poderão ser solicitados **ajustes** no cardápio do dia, para atender as solicitações de dietas especiais (diabéticos, celíacos, intolerância à lactose entre outras) aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica ou nutricional que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização e equipe técnica da EPSJV. Sem custo adicional para a CONTRATANTE. Estima-se que a necessidade de ajustes no cardápio, para atender à solicitação de dieta seja de aproximadamente 12% (doze por cento) do quantitativo previsto de alunos.

5.56. Adaptações necessárias:

5.56.1. Celíacos: A contratada deve disponibilizar para os alunos celíacos pães e biscoitos sem glúten e adaptações no cardápio principal para a atender a necessidade nutricional.

5.56.2. Intolerante à lactose: A contratada deve fornecer substituição compatível para suprir a necessidade de cálcio da dieta. Ex.: requeijão zero lactose, leite zero lactose. E adaptações no cardápio principal para a atender a necessidade nutricional.

5.56.3. Diabéticos: A contratada deve substituir as opções de doce no cardápio por fruta in natura, a bebida deve utilizar adoçantes (sucralose ou stevia).

5.56.4. Alergias alimentares: A contratada deve substituir o alimento alergênico por alimento do mesmo grupo nutricional.

Qualidade dos gêneros

5.57. Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene;

5.58. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) disposto neste Termo de Referência.

5.59. Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente por escrito, o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados, previamente, pela Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATANTE;

5.60. Em relação aos gêneros de uso mais constante - arroz, feijão, açúcar, óleo, toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, o CONTRATANTE deverá ser comunicado previamente. Os novos gêneros deverão respeitar os critérios do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) no **ANEXO VII (Padrão de identidade e qualidade)**.

5.61. **No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE para diagnóstico Portaria nº 061/2023-DIR/EPSJV.**

5.62. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que

coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;

5.63. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

5.64. A aquisição de gêneros deverá respeitar o PIQ estabelecido pela CONTRATANTE, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde, conforme **ANEXO VI (Especificação dos gêneros)**. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos;

5.65. Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações;

5.66. A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE,

Normas sanitárias

5.67. A contratada deverá executar o objeto desta contratação, segundo as normas técnicas e recomendações da Legislação Sanitária vigente.

5.68. Apresentar à CONTRATANTE no início da prestação de serviços um MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS e **no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da operacionalização dos serviços contratados**, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) das Unidades CONTRATADA e CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC – ANVISA, nº 216/04.

5.69. Apresentar **MENSALMENTE** as fichas técnicas e valor nutricional de todas as preparações contempladas nos cardápios, nos termos da Resolução FNDE nº6/2020;

5.70. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, baseado nas Boas Práticas de Manipulação.

Acondicionamento

5.71. Deverão ser utilizadas caixas com tampas de transporte tipo Hot Box com mecanismos para evitar o “tombamento” no interior das caixas;

5.72. As caixas deverão ser higienizadas rotineiramente e armazenadas em local apropriado e protegido contra intempéries, vetores e poeira;

5.73. Deverão ser adotados cuidados para evitar transbordamento e vazamentos das preparações;

5.74. As caixas de transporte também devem ser dotadas de lacre de segurança codificados, para garantir que nada seja violado durante o período do transporte;

5.75. Não será permitido o uso de caixas de transporte de isopor ou outro material poroso ou de difícil higienização.

5.76. 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. Os equipamentos deverão estar devidamente etiquetados contendo as seguintes informações: horário final de preparo, temperatura e horário inicial e final do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação, lote e respectivo peso e/ou número de porções;

5.77. As preparações frias (saladas, frutas fracionadas e doces) deverão ser devidamente acondicionadas em *gastronorm* com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e acondicionadas em equipamentos que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os EQUIPAMENTOS TÉRMICOS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ETIQUETADOS, contendo as seguintes informações: horário final de preparo, temperatura e horário inicial e final do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação, lote e respectivo peso e/ou número de porções. As frutas não fracionadas, após

higienização, deverão ser acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxicos e transportadas em monoblocos higienizados.

Transporte

5.78. Os entregadores devem se apresentar em condições de higiene e devidamente uniformizados.

5.79. O veículo para transporte das refeições deverá ser de uso exclusivo para este fim e deve ser vistoriado pela vigilância sanitária (laudo de inspeção sanitária).

5.80. O Transporte de Gêneros perecíveis e não perecíveis: Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.

5.81. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. O transporte externo dos gêneros deverá ser efetuado através de embalagens apropriadas a cada tipo de gêneros, não sendo permitidas as que possam favorecer à sua contaminação.

5.82. Transporte de produtos tóxicos/ contaminantes: Os produtos de limpeza, inseticidas substâncias tóxicas e/ou venenosa, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

5.83. Transporte de produtos descartáveis. O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas.

5.84. Requisitos para o transporte de alimentos: Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

5.85. Quanto ao transporte de alimentos, existem normas a serem consideradas, de grande relevância: Os mesmos deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), na forma da Resolução SMG nº 604, de 11/09/02, periodicamente atualizado e conforme normas vigentes da Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro; Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS) nº 326, de 30/7/1997; PORTARIA "N" S/IVISA- RIO Nº 002, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2020, Resolução ANVISA nº 216/2004 e Resolução ANVISA nº 275, de 21/10/2002.

5.86. É proibido transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

5.87. Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos.

5.88. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

5.89. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável.

5.90. Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes.

5.91. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

5.92. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

5.93. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

5.94. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

5.95. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

- 5.96. Os entregadores deverão se apresentar em condições de higiene e devidamente uniformizados e com crachá de identificação;
- 5.97. Reforço das rotinas de higienização nos veículos de transporte das refeições, aumentando a frequência de lavagem das superfícies de maior contato e caixas térmicas (hot box);
- 5.98. Reforço do protocolo de cuidados a saúde do trabalhador responsável pelo veículo, seguindo com rigor as instruções sobre higienização das mãos a cada entrega e o uso de EPIs;
- 5.99. As refeições para transporte devem estar em temperatura, entre 65° e 75° C °C, e registrados no formulário de controle de temperatura **Anexo I (Controle de entrega)**;
- 5.100. Os alimentos refrigerados devem ser montados em temperaturas abaixo de 4°C e registrados no formulário de controle de temperatura **Anexo I (Controle de entrega)**;
- 5.101. Acondicionar as refeições e alimentos em recipientes adequados, tipo “hot box” ou “coolers” ou containers plásticos, a fim de manter temperatura adequada e separação necessária;
- 5.102. As embalagens devem ser bem fechadas e protegidas, íntegras e devidamente identificadas;
- 5.103. As refeições prontas para o consumo devem ser transportadas em veículos fechados logo após o seu acondicionamento e em recipiente hermeticamente vedado, de material atóxico, em perfeito estado de conservação e higiene, com capacidade para conservar a temperatura do produto abaixo de 5° C ou acima de 60°C, respeitado o binômio tempo-temperatura de segurança;
- 5.104. O transporte de alimentação/lanches não pode ser tratado como um simples processo de deslocamento de cargas, considerando que esse tipo de mercadoria é sensível e exige uma série de cuidados para se manter apta ao consumo. Essa fase do processo de produção necessita ser realizada com atenção e controle, levando em consideração o padrão higiênico-sanitário adequado, o manejo de temperatura das refeições durante o trajeto e o planejamento da disposição das caixas térmicas e empilhamento de outras embalagens, com o propósito de minimizar riscos de danos e assegurar que não haja impactos indesejáveis.
- 5.105. A temperatura e o tempo de transporte das refeições deverão ser monitorados e registrados em impressos próprios pela CONTRATADA. E deve seguir a legislação sanitária vigente.
- 5.106. As entregas devem ser realizadas em mais de uma etapa para manter a temperatura adequada e características organolépticas das preparações.

Entrega

- 5.107. As entregas das refeições e lanches deverão acontecer de forma fracionada. A empresa CONTRATADA deverá entregar cada refeição e lanches, de acordo com o horário estabelecido no item 5.7, atendendo aos requisitos de qualidade, tempo e temperatura dos alimentos. As entregas acontecerão de segunda a sexta-feira e, em momentos eventuais, teremos entregas aos sábados, perfazendo um total de duas entregas por dia (almoço e jantar). No carro do jantar deverão ser entregues os itens referentes ao jantar e café da manhã do dia seguinte. No carro do almoço deverão ser enviados o almoço e os itens do lanche da tarde.
- 5.108. Fica proibido a entrega de alimentos prontos para o consumo em carros de aplicativo.

Temperatura

- 5.109. **A CONTRATADA deverá realizar o controle de temperatura das refeições através do uso de termômetro, calibrado e de fácil leitura, na saída da empresa, na chegada ao refeitório. Após o recebimento dos alimentos pela CONTRATANTE,** será de sua responsabilidade o monitoramento da temperatura até o momento final de distribuição com objetivo de promover controle de qualidade microbiológico e sensorial.
- 5.110. Deve-se utilizar formulário próprio para esta finalidade, **Anexo I (Controle de entrega)**. O transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega e consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
- 5.111. Ao receber os alimentos a CONTRATADA fará a verificação da temperatura dos alimentos acompanhada pela CONTRATANTE.
- 5.112. Na tabela 14 destacamos os critérios de temperaturas adotados pela EPSJV para o controle



microbiológico dos alimentos. Os controles temperaturas estão fundamentados em referências bibliográficas que deverão ser implementados pela CONTRATANTE visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações ofertadas aos discentes da EPSJV (**ANEXO I Controle de Entrega de Refeições EPSJV-Fiocruz**).

Etapas	TEMPERATURA	TEMPO
Água do balcão térmico	80° C a 90° C	-
Amostras de alimentos (armazenamento)	Máximo de 4° C	Refrigeração até 4°C ou congeladas (-18°C) por 72 (setenta e duas) horas
Balcão refrigerado	Máximo 8° C	-
Distribuição de alimentos quentes	Mínimo 60° C	Máximo 6 horas
Distribuição de alimentos refrigerados	Máximo 10° C	Máximo 4 horas
Espera para distribuição alimentos quentes	Mínimo 65° C	-
Espera para distribuição alimentos frios	Máximo 10° C	-
Reaquecimento de alimentos (temperatura interna)	74° C	5 segundos
Sobremesas refrigeradas (armazenamento)	Máximo 4° C	72 horas
Sobremesas congeladas	Máximo 0° C	Indicado pelo fabricante
Sucos e polpas resfriados	Máximo 10° C	Indicado pelo fabricante
Transporte alimentos quentes	Mínimo 60° C	-
Transporte alimentos frios	Máximo 7° C	-

Tabela 14. Critérios Específicos de Temperaturas e Tempo

Referências: Portaria CVS-5/2013 Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de abril de 2013; Resolução – RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Recebimento e Distribuição das refeições

5.113. O recebimento é uma das etapas do Controle de Qualidade, que será exigida pela CONTRATANTE, a ser observado pela CONTRATADA.

5.114. A CONTRATANTE fará análise sensorial dos alimentos que serão ofertados aos alunos.

5.115. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE.

5.116. O alimento reprovado pela CONTRATADA durante a análise sensorial deverá ser substituído pela

CONTRATANTE em até **30 minutos após o início do serviço¹, item 5.2**. Quando ocorrer à necessidade de substituição de gêneros alimentícios, os CONTRATADA deverá comunicar, com justificativa, ao CONTRATANTE, ficando esta substituição sujeita a avaliação da equipe técnica de nutrição da CONTRATANTE. A ausência de substituição do alimento reprovado pela equipe técnica da CONTRATADA estará sujeito a sanções administrativas previstas no edital.

5.117. A CONTRATANTE deverá ter pequenas reservas de alimentos processados para uma eventual falha de entrega ou distribuição inadequada de alimentos.

5.118. Na etapa de recebimento é importante verificar para todos os produtos: Condições higiênicas e de refrigeração dos veículos; Existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte; Higiene pessoal e adequação do uniforme do entregador; Condições de tempo e temperatura dos diversos tipos de gêneros alimentícios; Integridade e higiene da embalagem; Avaliação sensorial e características específicas de cada produto; Identificação do produto no rótulo: nome e lote, temperatura e condições recomendada pelo fabricante para o armazenamento; quantidade (peso/volume) e datas de validade e de fabricação.

5.119. **O CARDÁPIO DO DIA DEVERÁ SER MANTIDO DURANTE TODO O HORÁRIO DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.** Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

5.120. Caso utilize balcão tipo mesa expositora aquecido ou refrigerado este deverá ser equipada com protetor salivar.

5.121. Durante a distribuição dos alimentos a manipulação deve ser realizada observando-se procedimentos que **evitem a recontaminação ou a contaminação cruzada**. O processo de distribuição das refeições deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo e temperatura de exposição a fim de não ocorrer multiplicação microbiana

5.122. Todos os alimentos prontos, porcionados ou não, que serão mantidos aquecidos ou mantidos sob refrigeração até a distribuição, também deverão ser devidamente identificados.

5.123. A temperatura durante a distribuição de pratos quentes deverá ficar acima de 60°C, o monitoramento da temperatura será realizado pela CONTRATANTE.

5.124. As preparações refrigeradas como salada e sobremesa devem ser acondicionadas em balcões refrigerados em temperatura segura de até 5°C, o monitoramento da temperatura será realizado pela CONTRATANTE;

5.125. A distribuição dos alimentos prontos para o consumo deverá acontecer no espaço da CONTRATANTE, com auxílio do serviço de copeiragem da CONTRATANTE.

5.126. A CONTRATANTE deverá disponibilizar os utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

5.127. A CONTRATADA deverá disponibilizar balanças devidamente calibradas para pesagem e conferência dos alimentos no ato do recebimento.

5.128. Os descartáveis (guardanapo, saco de pão, potes de sobremesa, saco de amostra, sacos para acondicionamento dos alimentos) devem ser fornecidos pela CONTRATADA.

5.129. **Disponibilizar álcool 70% para a higienização das mãos antes e após as refeições, no item 5.175.**

5.130. A Equipe de Fiscalização técnica da CONTRATANTE será responsável por acompanhar junto a CONTRATADA a gramatura das porções de cada preparação no momento do recebimento dos alimentos.

Operacionalização do Serviço

5.131. A operacionalização serviço da alimentação da EPSJV-FIOCRUZ deverá seguir todas as etapas do fluxograma do processo produtivo de refeições, representados na **Figura 1**, respeitando os dispositivos da

¹ São ações reparatórias e mitigadoras para minimizar o risco da falta de alimentos ou alimentos de baixa qualidade ou impróprios para o consumo vivenciados nos contratos anteriores Processo SEI nº25430.00036/2022-78B (1877018;2302722) e Processo SEI nº25430.00079/2023-34B (25449889; 2560811; 2650617)
Edital Pregão Eletrônico nº 09/2023 EPSJV/FIOCRUZ



Ministério da Saúde

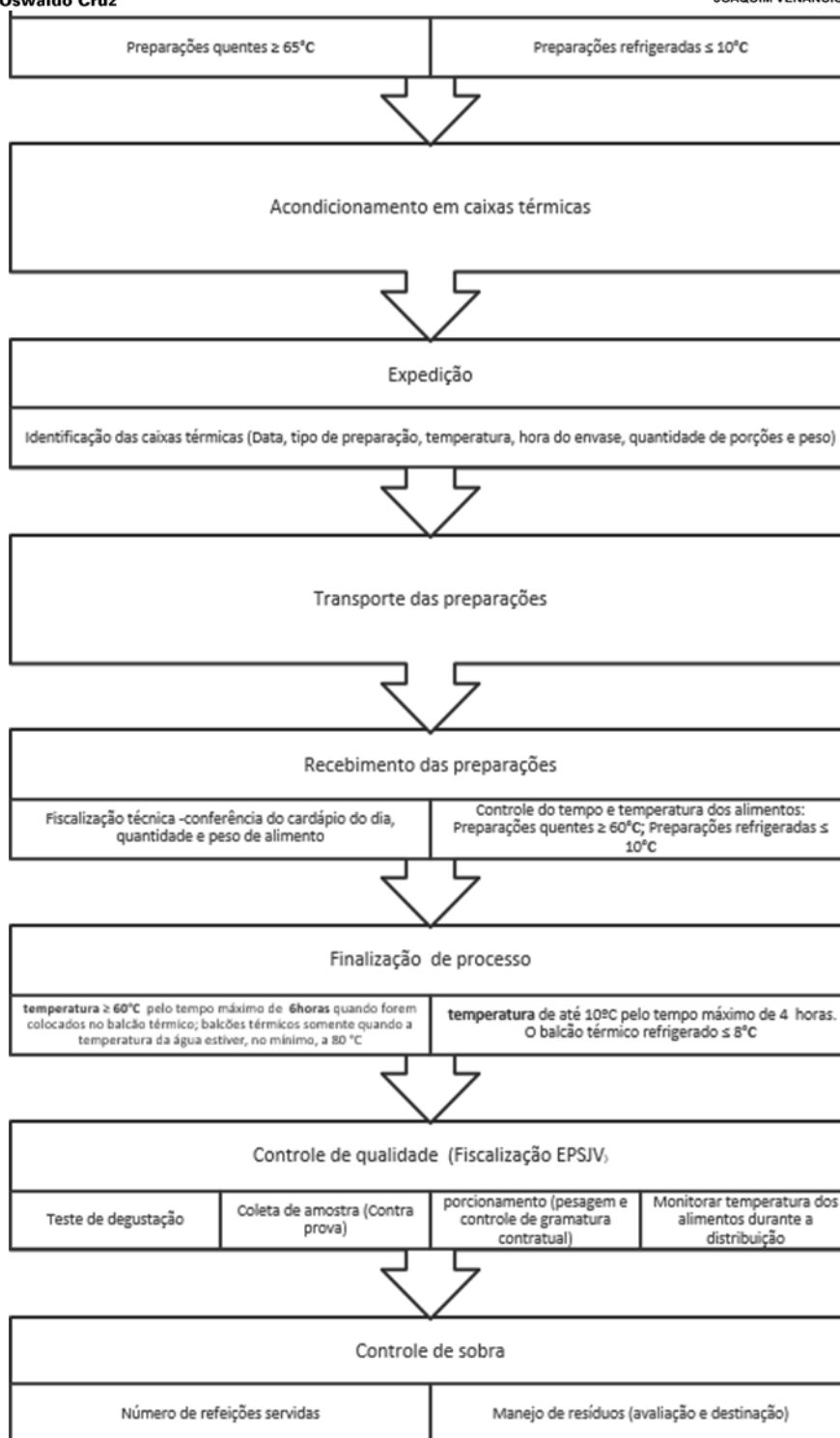
FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

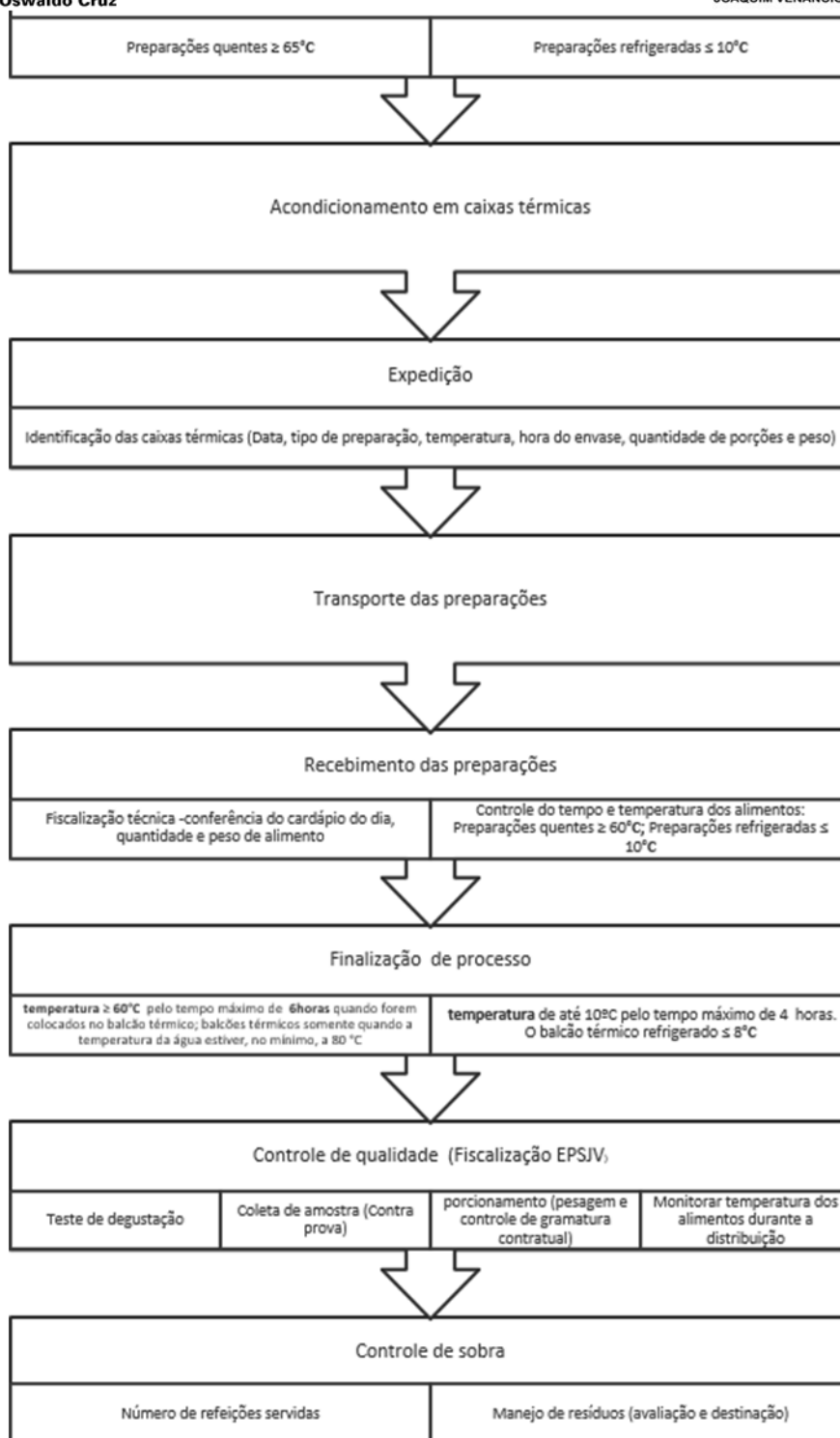


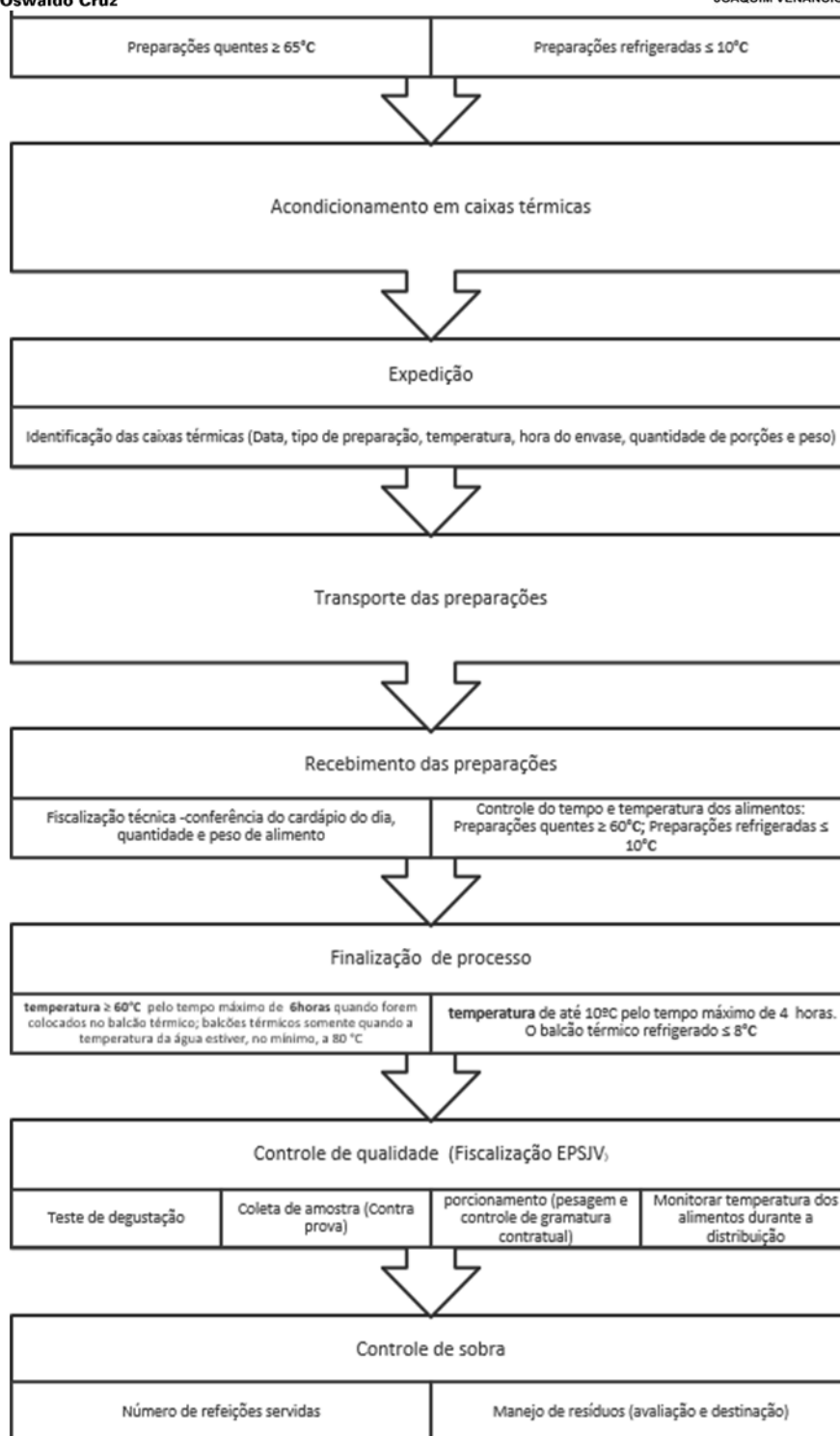
ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

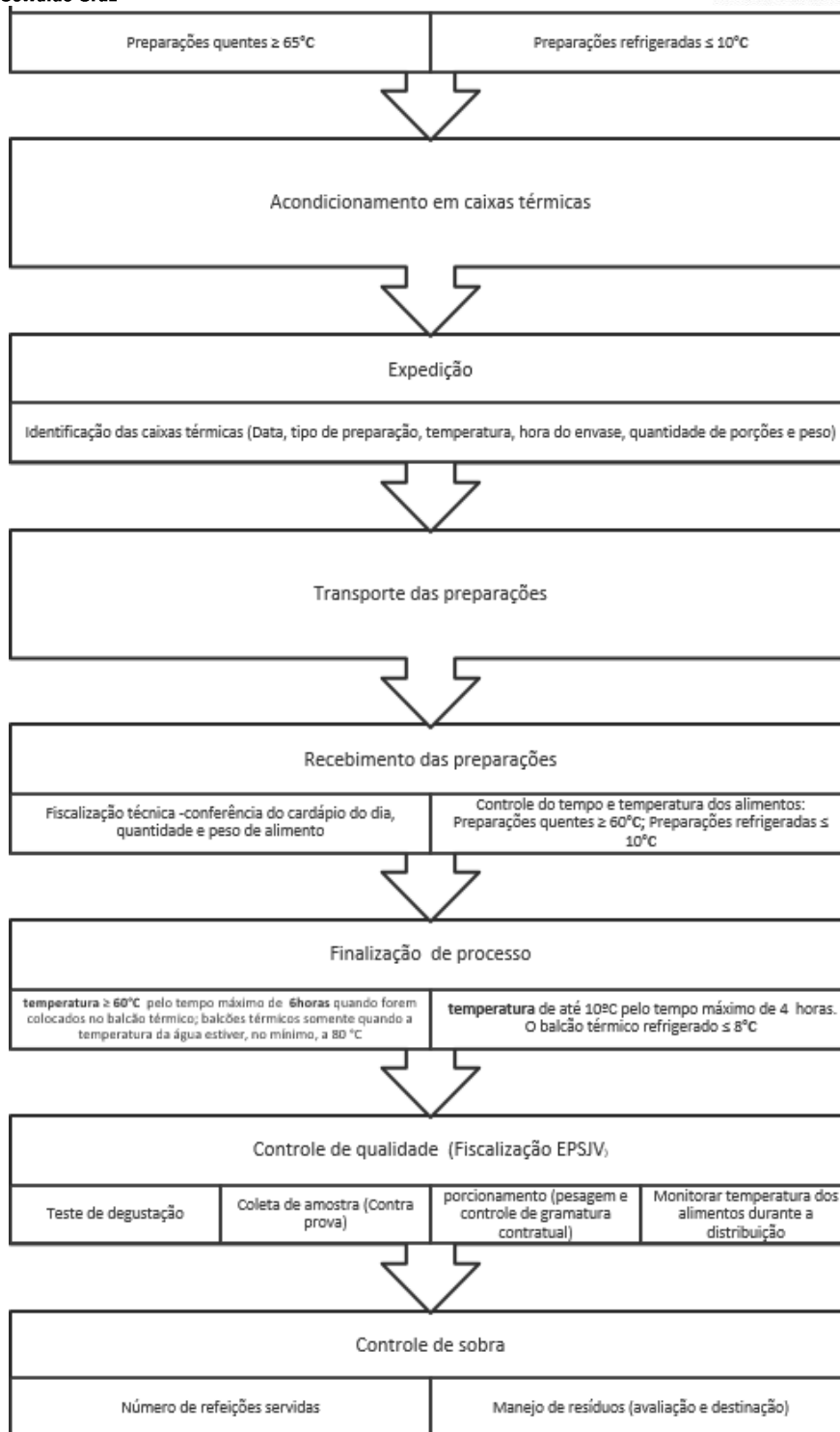
legislação sanitária e os de controle de processos pela adoção dos critérios e instrumentos determinados pela CONTRATANTE.

Figura 1. Fluxograma do processo produtivo do envase a distribuição da alimentação transportada









5.132. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá registrar o monitoramento das temperaturas

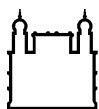
Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: maio/2023

Termo de Referência contratação de Serviços – Licitação - Modelo para Pregão Eletrônico

Aprovado pela Secretaria de Gestão.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão (versão dezembro/2022)



dos alimentos e/ou preparações, em todas as etapas até a entrega dos alimentos, com base na RDC/ ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004. A CONTRATANTE fará a conferência e monitoramento da temperatura dos alimentos durante o recebimento e distribuição na presença do preposto da CONTRATADA.

Destinação final dos resíduos e limpeza de utensílios

5.133. Os resíduos deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes e armazenados dentro de coletores de lixo com tampa e acionamento por pedal, em número suficiente para a demanda diária.

5.134. O descarte dos resíduos será de responsabilidade da empresa CONTRATANTE, antes, durante e após a distribuição das refeições.

Mão de obra

5.135. Por conta da contratada:

5.135.1. Manter sempre um preposto **NUTRICIONISTA**, legalmente habilitado, como responsável técnico, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução do contrato. O preposto deve acompanhar a execução dos serviços no mínimo de 2 vezes na semana, na unidade CONTRATANTE.

5.135.2. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do Conselho Regional de Nutrição.

5.135.3. A entrega das refeições deve ser acompanhada pelo **técnico de nutrição** ou **nutricionista** designado pela CONTRATADA para acompanhar a entrega do almoço e jantar. Será responsabilidade da empresa em fazer a conferência de todos os alimentos entregues junto a fiscalização da CONTRATANTE.

5.135.4. A CONTRATADA deverá responder, integralmente, por quaisquer danos ou prejuízos causados à CONTRATANTE, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

5.135.5. A CONTRATADA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados.

5.135.6. A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

5.135.7. Permitir o acesso de pessoas externas, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA.



5.135.8. O preposto deverá estar disponível por qualquer meio formal de comunicação (telefone fixo e celular, email) para atender, em no máximo 2 (dois) dias úteis às solicitações que, porventura, a ESPJV possa fazer podendo o prazo ser estendido, em comum acordo entre as partes, em função da complexidade do assunto.

5.135.9. O Preposto deverá ser capaz de tomar decisões em nome da CONTRATADA compatíveis com os compromissos assumidos

5.135.10. De acordo com o artigo 118 da Lei nº 14.133/21, a **CONTRATADA deverá manter preposto, aceito pela Administração**, no local da obra ou serviço, para representá-la na execução do contrato.

5.135.11. Tarefas do preposto se reúnem, mas não se limitam a: Receber os documentos relativos ao contrato, emitidos pela CONTRATANTE; Responder as demandas da CONTRATANTE relativas ao contrato; entregar as faturas mensais, juntamente com as guias de recolhimento e respectivos comprovantes, assim como outros documentos e relatórios solicitados; zelar pelo cumprimento das normas previstas e no Termo de Referência.

Por conta da contratante

5.136. A EPSJV disponibilizará para atender a demanda do serviço de alimentação uma equipe de 01 (Um) nutricionista para fiscalização técnica, 01 (um) Técnico de Nutrição, 04 (quatro) copeiros para a manipulação, porcionamento e distribuição dos alimentos, limpeza das áreas e dos utensílios.

Situações de emergência

5.137. Manter plano alternativo de trabalho e/ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, obra programada e emergencial, falta de gêneros alimentícios, acidentes no transporte, enchentes ou outras calamidades assegurando a manutenção do atendimento adequado e a continuidade do serviço estabelecidos no presente Termo de Referência;

5.138. Ter plano de contingência especial em relação ao serviço de refeições de modo que situações não previstas não interrompam a distribuição das refeições.

Controle de Qualidade Microbiológico

5.139. É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos.

5.140. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente, durante a distribuição, amostra de no mínimo 100 (cem) g de todas as preparações do cardápio diário servido, as amostras deverão ser coletadas em duplicata. As mesmas deverão ser devidamente acondicionadas em embalagens esterilizadas e lacradas, identificadas com: nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta.

5.141. É de responsabilidade da empresa CONTRATADA a realização de análise microbiológica **uma vez por mês** e quando houver suspeita de intoxicação alimentar. Os resultados devem ser enviados para o fiscal do contrato, no prazo de 15 dias.

5.142. As amostras deverão ser mantidas sob refrigeração até 4°C ou congeladas (-18°C) por 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

5.143. Os alimentos devem ser coletados na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos

utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de coleta: identificar as embalagens esterilizadas; proceder à higienização das mãos; abrir a embalagem sem tocá-la internamente nem a soprar; colocar a amostra do alimento (mínimo de 150 gramas); retirar o ar, quando possível, fechar a embalagem e realizar o armazenamento adequado e imediato.

5.144. As amostras deverão ser coletadas no refeitório e seus resultados devem ser encaminhadas mensalmente para a CONTRATANTE o laudo de análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, **as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE.** O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição cada CONTRATANTE, no prazo máximo de 15 dias para avaliação.

5.145. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos, conforme avaliação da CONTRATANTE, deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica e físico-químicas, sem ônus à CONTRATANTE, devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA. A CONTRATANTE reserva-se no direito de realizar o mesmo tipo de exame, como contraprova, em laboratório próprio.

5.146. As preparações devem ser produzidas em condições higiênico-sanitárias adequadas, mediante normas da Vigilância Sanitária, sob acompanhamento técnico e supervisão diária por nutricionistas, desde a produção, transporte até a distribuição no local de consumo.

5.147. Mensalmente, deverão ser encaminhadas para análises microbiológica e físico-química, amostras escolhidas aleatoriamente, pela nutricionista da CONTRATANTE, de no mínimo 3 (três) alimentos ou preparações diferentes, sendo, obrigatoriamente uma salada.

5.148. As amostras deverão ser colhidas na presença de uma representante CONTRATADA e CONTRATANTE, encaminhadas ao laboratório de livre escolha da CONTRATADA, sendo que o mesmo deverá ser altamente conceituado e especializado nessa área. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo custo das análises.

5.149. Imediatamente, quando os resultados das análises forem disponibilizados, estes deverão ser encaminhados, em cópia, à CONTRATANTE para ciência e avaliação.

5.150. Caso os resultados das análises apontem alguma irregularidade, a CONTRATADA terá o prazo de até 7 (sete) dias corridos para formalizar por escrito à CONTRATANTE, um plano de ação e executá-lo imediatamente.

5.151. A empresa deverá ter condições fáticas de realizar a comercialização das preparações de forma adequada em relação à qualidade nutricional e segurança alimentar.

Dimensionamento de equipamentos e utensílios

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

5.153. A CONTRATADA deverá adaptar às suas expensas e sem ônus para a CONTRATANTE e com a prévia autorização do Serviço de Infraestrutura da EPSJV/Fiocruz, instalações de equipamentos necessários para prestação do serviço de alimentação deste contrato. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá retirar todo o equipamento por ela instalado, sem onerar a CONTRATANTE.

5.154. Após assinatura de contrato a empresa deverá apresentar layout referente aos equipamentos para que o SERVIÇO DE ENGENHARIA do EPSJV faça as adequações necessárias.

5.155. A reposição dos utensílios deverá ser realizada a cada 6 meses após conferência do quantitativo

estabelecido na Tabela 16. Durante o período de uso dos utensílios haverá o desgaste natural, danificação das peças e quebra das louças.

5.156. Manter os equipamentos em quantidades suficientes à operacionalização dos serviços, a fim de não acarretar déficits. A instalação dos equipamentos deverá ocorrer num prazo máximo de até 5 (cinco) dias após assinatura do contrato.

5.157. Manter calibrados os termômetros utilizados na aferição de temperatura das preparações e dos equipamentos.

5.158. A CONTRATADA instalará os seguintes equipamentos indicados na tabela 14.

5.159. As atividades a serem executadas não poderão sofrer descontinuidade ou atrasos por falta dos materiais, máquinas e equipamentos.

Equipamentos e utensílios	Quantidade mínima
Abridor	02
Balança de mesa digital 40kg	01
Balcão de distribuição aquecido para 06 GN, elétrico, resistência seca com suporte de bandejas e proteção salivar (220 volts)	01
Balcão refrigerado, Elétrico com capacidade de armazenar 4 GN, com suporte de bandejas e protetor salivares (220 volts)	01
Bandejas polietileno 48 x 32 cm	300
Bombonas térmicas de 12L	08
Caixa tipo monobloco com tampa 61L	06
Caixas térmicas (tipo: hot box) para transporte dos alimentos	40
Carrinho Auxiliar Aço Inox com 03prateleiras com varal e 02 puxadores 80x50x105 cm	01
Chinoy tamanho grande para uso industrial	01
Cuba GN Aço Inox 1/1 100 mm	10
Cuba GN perfurada Aço Inox 1/1 100 mm	05
Faca de pão	02
Facas de corte de legumes	04
Filtro de água e elemento filtrante (troca do elemento filtrante a cada 06 (seis) meses	01
freezer horizontal 500 litros 220v	01
Galeteiro de azeite de inox 500ml	04
Galeteiro de sal de inox 200 g	04
Galeteiro de vinagre de inox 500ml	04
Garrafas térmica 1,5L	02
Liquidificador Caseiro (para preparo das dietas)	01
Liquidificador industrial (19L)	01
Lixeiras 120L	04
Luva de malha de aço	01



Luva térmica	02
Máquina de gelo industrial 50kg	01
Mexedor de suco de polietileno	01
Micro-ondas	01
Paletes plástico para piso	25
Pass-through aquecido vertical, gabinete com monobloco estrutural (parte interna e externa), Capacidade de 24 gns 1/1 - 65mm.	02
Peneiras de inox grande	02
pirex de vidro redondo	02
Potes de salada -potes individuais 15x10 cm, de plástico atóxico.	320
Prato de sobremesa de vidro ou de porcelana	200
Pratos de vidro fundo ou porcelana fundo (22cm)	320
Refresqueira com capacidade 100L	01
Tábua de polietileno	03
Termômetro de alimento (espeto)	01
Termômetro de alimento (infravermelho)	01
Utensílios para a distribuição dos alimentos: Concha de inox; escumadeira de inox; pegador de inox; colher de arroz de inox	6 und /cada

Tabela 16. Lista mínima de equipamentos e utensílios para a execução contratual

Manutenção de equipamentos, dependências e instalações

5.160. A CONTRATADA deverá executar todos os serviços de manutenção preventiva e corretiva, operacionalização dos seus equipamentos e deverá apresentar à CONTRATANTE, um cronograma de manutenção preventiva para aprovação do mesmo.

5.161. A manutenção corretiva de seus equipamentos, tabela 16, deverá ser executada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a constatação do fato, a fim de garantir o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários. A depender da situação esta manutenção deverá ser efetuada imediatamente, a critério da CONTRATANTE.

5.162. Quaisquer manutenções corretivas nos equipamentos deverão ser acompanhadas por um profissional do Serviço de Infraestrutura da CONTRATANTE, em horário comercial.

5.163. A CONTRATADA deverá zelar pelo perfeito funcionamento das instalações físicas, hidráulicas, elétricas e dependências da EPSJV.

5.164. A CONTRATADA deverá promover a manutenção preventiva e corretiva das dependências e instalações gerais sob sua responsabilidade.

5.165. Não poderá ser feito nenhum acréscimo ou modificação nas instalações hidráulicas e/ou elétricas sem prévia autorização do Serviço de Infraestrutura da CONTRATANTE.

5.166. Eventuais adequações, modificação ou reforma nas instalações deverão ser realizadas pela CONTRATADA, acompanhadas por um profissional do Serviço de Infraestrutura da CONTRATANTE, preferencialmente, no horário comercial, após aprovação por escrito da CONTRATANTE, sendo que as despesas originárias com tais adequações e/ou reformas ocorrerão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA.

5.167. Qualquer perfuração de paredes, se necessária, somente poderá ser feita mediante autorização do Serviço de Infraestrutura da CONTRATANTE.

5.167. A reposição de qualquer tipo de material deverá ser feita por modelo idêntico ou similar ao original, incluindo qualidade e tonalidade de tintas e vernizes, sob a autorização e fiscalização do Serviço de Infraestrutura da CONTRATANTE.

5.168. A CONTRATADA não deve colocar nenhum informativo, cartaz, letreiro, faixa, bandeira, standarte ou elemento promocional na fachada do prédio ou parte interna dos ambientes alimentares dos funcionários, salvo com autorização prévia do fiscal do contrato.

Higienização de utensílios, equipamentos e material de limpeza

5.169. Deverão ser utilizados, para limpeza e higienização, panos descartáveis do tipo multiuso e esfregão tipo mopi. Os panos deverão ser fornecidos diariamente pela CONTRATADA, em quantidade suficiente que atenda às necessidades do serviço. Após sua utilização, os panos deverão ser desprezados. Não será permitida a utilização de qualquer outro tipo de pano. O refil do esfregão tipo mopi também deverá ser fornecido pela CONTRATADA, em quantidade suficiente que atenda às necessidades do serviço. A CONTRATADA deverá substituir o refil sempre que o mesmo não apresente condições adequadas para a higienização e sempre quando solicitado pela CONTRATANTE.

5.170. Será responsabilidade da empresa CONTRATADA a lavagem e higienização de todas as cubas gastronômicas em inox, tampas das cubas gastronômicas em inox, e hot box etc. A empresa deverá fazer todo o processo de lavagem e higienização em sua cozinha central. No carro do jantar deverão ser retirados os utensílios (cubas gastronômicas, tabuleiros, tampas etc.) não higienizados.

5.171. Será de responsabilidade da empresa CONTRATADA a retirada diária de todas as cubas gastronômicas em inox, tampas das cubas gastronômicas em inox e hot box etc. após o término do jantar, às 19:30h.

5.172. É vedada à CONTRATADA fazer depósito de gêneros, equipamentos ou materiais de qualquer natureza, que não sejam utilizados para atender ao contrato.

5.173. É obrigação da **CONTRATADA** disponibilizar os materiais de limpeza e demais materiais e equipamentos necessários à execução das atividades de limpeza e conservação dos ambientes relativos ao serviço da alimentação escolar.

5.174. Os produtos utilizados na higienização das instalações, dos equipamentos, dos utensílios deverão ser de boa qualidade adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela CONTRATANTE. Devem ser adquiridos segundo às normas estabelecidas pela ANVISA. No rótulo ou embalagem dos produtos, deverá conter as informações quanto: nome, composição, data de fabricação, lote, data de validade, CNPJ da empresa responsável pela fabricação e orientações técnicas quanto à sua utilização. Os produtos deverão possuir registro ou notificação atualizada no Ministério da Saúde, a fim de atender a legislação vigente, de acordo com a tabela abaixo. Destacamos marcas de referência que devem ser adotadas durante a execução contratual como Rizelar, Eco Clean.

5.175. Todos os PRODUTOS UTILIZADOS PARA A HIGIENIZAÇÃO devem conter o Registro do Ministério da Saúde, conforme legislação vigente.

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ÁLCOOL	Gel	COM CONCENTRAÇÃO DE 70%	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado,	PORTARIA nº 15, de 23 DE AGOSTO DE 1988- ANVISA
ADITIVO DE SECAGEM	Líquido	Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o		RESOLUÇÃO nº 211, de 18 DE JUNHO de



		aparecimento de mancha.	furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, molhadas.	1999- ANVISA RDC 216 15 DE SETEMBRO DE 2004 RDC N.º 184, 22 DE OUTUBRO DE 2001- ANVISA PORTARIA 1428 DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 PORTARIA 1428 DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 RDC 216 15 DE SETEMBRO DE 2004 RESOLUÇÃO RDC N.º 77 DE 16 DE ABRIL DE 2001- ANVISA ABNT - NBR 9191:2002
DETERGENTE	Líquido neutro	Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor.		
	ALCALINO CLORADO EMPÓ	Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças.		
	ALCALINO CLORADO LÍQUIDO	Lavagem de louça sem máquina de lavar.		
DETERGENTE DESENGORDURANTE	Líquido	Limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, e, utensílios e louças quando higienizados manualmente. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância.		
DESINCRUSTANTE	Líquido	Produto químico pronto uso indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas		



DETERGENTE	Limpa alumínio	Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios.		
DESINFETANTE	A base de Quaternário de Amônia	Inodoro, indicado para desinfecção de pisos, paredes, pias, banheiros, e superfícies em geral, em locais como cozinhas e hospitais. Limpa e desinfeta em uma única operação.		
ESPONJA	Dupla face	Para lavar refresqueira e potes.		
	Não Risca Fibrado azul	Para lavar GN e aço inox.		
GEL SANITIZANTE	Gel a base de álcool de cereais a 70%	Gel alcoólico para antisepsia das mãos a seco. Elimina 99,9% dos germes e bactérias, com emolientes especiais que evitam o ressecamento da pele.		
LIMPADOR MULTI USO	Líquido	Produto químico pronto uso indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície.. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância.		
LIMPADOR DE VIDROS	Líquido	Para limpeza de vidros. Com Ph neutro, secagem rápida.		



LUVA	Látex	Para limpeza geral, leve.		
	Borracha	Para limpeza geral, pesada.		
PANO DE LIMPEZA	Descartável	Para limpeza leve Para limpeza pesada		
SABONETE BACTERICIDA	Líquido	Para higienização das mãos - uso geral		
SACO DE LIXO	Extra forte	Colorido. Específico para coleta de resíduos, capacidade de 130 litros, medidas 90 x110cm, nas cores cinza, amarelo, azul, verde. Cor preto. Vários tamanhos.		
SANITIZANTE DE VEGETAIS	Líquido / Pó	Para sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.		

Material de limpeza				
Itens	Descrição	Marca Referência	Consumo mensal	Unidade de medida
1. Sacos de lixo reforçado	Tamanho: 100x110 Largura 100cm Comprimento 110cm. Cor: preto suporta até 30 kg material não perfurante. Espessura: Reforçado/resistente	Dover-Roll "ou equivalente", "ou similar" e "ou de melhor qualidade"	440	unidades
2. Desinfetante de uso geral	inibe a ação de micro-organismos patogênicos. Pode ser utilizado nos mais diversos ambientes, como cozinhas industriais. Ingrediente ativo: Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônia e Cloreto de Alquil Dimetil Etil Benzil Amônio	Rizelar "ou equivalente", "ou similar" e "ou de melhor qualidade"	66	Litros



	Aspecto: - Líquido Odor: - Natural. Cor: - Característico pH (puro): - 7,0 +/- 0,5 Teor: 2,0% +/- 0,2 Validade: 12 Meses			
3. Esponja dupla face	Composição Espuma de poliuretano e fibra sintética com mineral abrasivo. Recomendações de Uso - Limpeza geral em cozinhas industriais, Medidas: Altura: 22,5cm; largura: 7,5cm e Comprimento: 11cm	Scotch-Brite Ypê “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	44	unidades
4. Fibrção	Uso em cozinhas industriais Sua textura aberta e alta agressividade, proporcionam limpeza rápida em crostas e sujeiras de difícil remoção. São utilizadas em painéis, chapas de frituras, fornos e grelhas. <u>Dimensões</u> Altura 2,2 cm; Largura 8,7 cm; Comprimento 12,5 cm; Peso 0,125 kg	Scotch-Brite “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	22	unidades
5. Detergente	Indicado para limpeza de superfície de alumínio como panelas, formas e utensílios. Ingrediente ativo: Dodecil benzeno sulfonato de sódio. Aspecto: - Líquido Odor	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	80	Litros



	Característico Cor: Incolor pH (puro) - 7,0 +/- 0,5 - 12 Validade: 12 meses			
6. Detergente industrial para máquina de lavar	detergente para máquina de lavar louças industriais. Utilizado para limpeza automatizada de copos, bandejas, pratos e demais utensílios. Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Amarelo pH (Solução 1% p/p): - 11,5 +/- 1,0 Teor: - 10,44 +/- 0,63 Validade: - 24 Meses	Rizelar“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	5	L
7. secante	secante abrillantador que tem em sua formulação um composto químico elaborado para auxiliar no processo de secagem de louças, bandejas e talheres Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Azul pH: - 7,0 +/- 0,5 Validade: 12 Meses Ingrediente ativo: Álcool graxo etoxilado propoxilado.	Rizelar“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	5	L
8. álcool 70%	desinfetante que atua na assepsia de superfícies fixas COMPOSIÇÃO: Álcool Etílico e veículo.	Rizelar“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	22	L



	Ingrediente ativo: Álcool Etílico 96 Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Transparente pH (puro): - 6,0 +/- 0,5			
9. Panos de limpeza multiuso descartável	Pano Multiuso Picotado Limpeza de ambientes institucionais 100% biodegradável Dimensões do produto 40 x 40 x 50 cm; 3,4 Quilogramas	INOVEN“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	220	und
10. Vassoura	Vassoura Grande: - Vassoura de pelo sintético para piso com no mínimo 60 cm. Base madeira com cabo. Cabo medindo aprox 1,20 cm, plastificado e pendurico. As cerdas não deverão se soltar com facilidade. Base de plástico medindo aproximadamente 30 cm.	Varremaster“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	1	und
11. Rodo Grande	Rodo Grande com cabo de madeira plastificada com rosca, medindo no mínimo 1,20 cm de comprimento, suporte plástico medindo aproximadamente 50 cm, com borracha dupla. Utilização: Piso ou qualquer superfície lisa.	Rodobem“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	1	und
12. balde	BALDE DE PLÁSTICO para água, com alça plástica de alta	Sanremo“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	1	und



	resistência, capacidade para 20 litros.			
13. Limpador de chão MOP de uso industrial	<ul style="list-style-type: none">• Balde com capacidade para 20 litros com alças;• espremedor com pressão lateral para Mops Convencionais ou Planos;• Divisória interna com capacidade de 12 litros;• 4 rodízios de 50 mm. - Cabo Telescópio dois estágios- altura de 1,40m	Bralimpia“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade’	1 Obs: A troca será solicitada de acordo com o estado de conservação	und
14. Refil de Mop Profissional	Os refis em algodão / microfibra são indicados para a higienização de hospitais, escritórios, indústrias, empresas em geral e residências, pois apresentam excelente absorção e alto poder para retirar líquidos e sujidades. Não soltam fiapos devido à sua composição e fios perfeitamente tramados. Diâmetro 15 cm; Peso 1,020Kg	Bralimpia “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade	1	und
15. sabonete antisséptico	Assepsia e limpeza das mãos para ambientes que exigem higienização eficiente. recomendado para ambientes como cozinhas industriais	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	4,4	Litros
16. Papel toalha descartável	Papel toalha descartável fabricado em	Elite Profissional “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade	33.000	folhas



	celulose 100% virgem. Uso para a secagem das mãos, limpeza de vidros, limpeza de superfícies etc. Detalhes: alta absorção; maciez; resistência; fácil reposição; 4 maços de folhas com 2 dobras; cor: branco;			
17. Hipoclorito de sódio	Cloro ativo: 2%. Para desinfecção de hortifrutícolas: é recomendado lavar as hortifrutícolas previamente a fim de eliminar sujidades visíveis a olho nu. Imergi-las em solução de 1/100 = 200 ppm. Aspecto: - Líquido pH (Solução 1/20): - 11,0 + / - 0,5 Teor: - 2,0% +/- 0,2 Validade: 12 meses	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	15	Litros
18. desengordurante de alta espuma	desengordurante biodegradável. Específico para limpeza pesada de peças como filtros de coifas, fornos, cestas, chapas de frituras, panelas, tabuleiros, fogões industriais e pisos manchados pela gordura. Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Característico pH (Solução 1% p/p): - 12,0 +/- 0,5 Validade- 24 Meses	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	5	Litros
Material descartáveis				



Descrição	Descrição	Consumo mensal	Unidade de medida
1. Embalagem plástica para alimento	medida 20x30 – O consumo será de acordo com o cardápio e o número de lanches, frutas solicitadas.	2000 O consumo será de acordo com o cardápio e o número de lanches, frutas solicitadas.	und
2. Embalagem plástica para alimento	medida 60x90 – O consumo será de acordo com o cardápio e o número de lanches, frutas solicitadas.	300 O consumo será de acordo com o cardápio	und
3. Saco de papel Kraft	papel Kraft Natural de fibras longas de excelente resistência (100% fibras virgens, NÃO é papel Mix); GRAMATURA: 80 g/m ² ; FUNDO: Reto e reforçado como nas imagens; A provado para contato direto com alimentos. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Embalagens para Confeitarias, Lanchonetes, etc.	2400	und
4. Saco plástico para amostra dos alimentos	Saco de polietileno de baixa densidade material estéril para coleta de amostra de alimentos. Pode ser colocado no freezer; Possui tarja para fazer anotações; Dimensões: 12x 25; Sem impressão; transparente;	30	und
5. Guardanapo	Guardanapos de papel Folha Dupla Cor branco	800	und
6. Etiqueta de validade dos alimentos	Etiquetas com papel autoadesivo que ajuda a aguentar a umidade e baixas temperaturas. Campos padronizados para que as informações estejam sempre completas (além da validade, identificar também o conteúdo, fornecedor, lote, data de manipulação e outras informações).	1500	und
7. Etiqueta para produtos químicos	Etiquetas com papel autoadesivo Informações de validade, identificar o conteúdo, fornecedor, lote, data de	150	und



	manipulação e outras informações.		
8. Luva descartável vinil	Ambidestra. Uso único. Não uso médico. Não Reprocessar. Produto isento de látex Composição: 100% hipoalergênica e atóxica. Não contém látex natural, ou aditivos tóxicos (DOP ou DEHP). Zero risco de alergia e toxicidade. INDICAÇÕES DE USO: Gastronomia	03	Caixas com 100 und
Rolo Bobina Plástico Filme PVC 100 Metros	plástico-filme ou papel-filme transparente, o filme de PVC esticável BAC tem alto poder de resistência e vedação para proteger os alimentos e é muito utilizado tanto dentro quanto fora da geladeira. Além disso, ele não é tóxico e não tem cheiro. uso em cozinhas profissionais	02	Rolos
Embalagem descartável com tampa de 145 ml (uso de sobremesas)	Embalagem Pote Redondo C/ Tampa 145ml- Armazenar e transportar alimentos. Material: Plástico Altura: 5,43 Diâmetro: 7,9cm Capacidade: 145ml	2000	Und
Embalagem descartável com tampa de 200 ml (uso do açaí)	Embalagem Pote Redondo C/ Tampa de 200ml Dimensões copo: Interno - 52mm x 85mm Dimensões tampa: Altura: 34,1mm interno - 69,5 Externo - 78,8	500	Und
Touca descartável	Uso único, individual e descartável. Gramatura: 10g/m2 Cor: Branca. Tamanho: Puxada 48cm	200	Und
Máscara descartável	A proteção física contra a temperatura, a proteção contra a poluição, a proteção contra a poluição, o vírus e a proteção contra a qualidade do dia a dia Possui camada de filtro fundido com filtro de filtro branco BFE ≥95%	80	Und

Tabela 15. Especificações técnicas dos produtos de limpeza, descartável e consume médio.

OBS.: após solicitação pela CONTRATANTE de qualquer dos materiais relacionados na tabela 15, a CONTRATADA deverá providenciar e encaminhar, por email, no mínimo, 3 cotações com empresas do ramo, a fim de que seja avaliado e aprovado/reprovado pelo fiscal do Contrato, o qual irá analisar a especificação do material, marca e valor ofertado. Somente após a aprovação, a contratada providenciará a aquisição do material solicitado.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.176.1. O material de limpeza a ser disponibilizado;

5.176.2. A possibilidade de suspensão contratual, em virtude da programação de realização de obra em 2024, nas dependências onde são disponibilizadas as refeições;

5.176.3. As visitas técnicas;

5.176.4. As obrigações da contratada;

Devido a utilização dos materiais de higienização e limpeza ser sob demanda foi estabelecido como parâmetro para a formulação das propostas pelos licitantes valor mensal de R\$ 20.000,00 e valor total de R\$ 240.000,00. Assim, a disputa será nos itens primordiais e essenciais desta contratação. Há possibilidade de acréscimo aos quantitativos dos materiais de higienização, o qual está limitado à 25% do valor inicial atualizado do contrato;

5.176.5. A EPSJV disponibilizará para atender a demanda do serviço de alimentação uma equipe de 01 (Um) nutricionista para fiscalização técnica, 01 (um) Técnico de Nutrição, 04 (quatro) copeiros para a manipulação, porcionamento e distribuição dos alimentos, limpeza das áreas e dos utensílios.

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 conterà 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.

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

Atualização: maio/2023

Termo de Referência contratação de Serviços – Licitação - Modelo para Pregão Eletrônico

Aprovado pela Secretaria de Gestão.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão (versão dezembro/2022)

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 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

6.8. 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

6.9. 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);

6.10. O fiscal técnico do contrato anotar 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);

6.11. 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);

6.12. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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);

6.13. 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);

6.14. 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

6.15. 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).

6.16. 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

6.17. 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).

6.18. 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).

6.19. 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).

6.20. 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).

6.21. 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).

6.22. 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).

6.23. 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

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto nos Anexos IV (Instrumento de Medição de Resultado) e V (Lista de verificação do Instrumento de Medição de Resultado).

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 (anexo IV) 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. A contratante irá indicar um profissional nutricionista para realizar análise sensorial das refeições oferecidas diariamente (Resolução CFN N° 380/2005), com o objetivo de acompanhar e avaliar a qualidade do serviço da alimentação escolar.

7.3.2. A Pesquisa de satisfação dos usuários ocorrerá, pelo menos, trimestralmente, conforme formulário próprio elaborado pela CONTRATADA (Anexo II – Formulário de avaliação da alimentação da EPSJV) Critérios que serão avaliados:

Itens avaliados em relação aos alimentos: 1. Sabor e Apresentação dos alimentos; 2. Variedade dos alimentos; 3. Tempero/ Sal/Gordura das preparações; 4 Espera para se servir e 5. Reposição de preparações / Recolhimento dos pratos

Itens avaliados em relação aos funcionários da empresa Contratada: 1. Organização e Limpeza; 2. Eficiência dos funcionários; 3. Cordialidade dos funcionários e 4. Apresentação dos funcionários

7.3.3. Considerar-se-á como resultado satisfatório um percentual de satisfação maior ou igual a 70% (setenta por cento). Resultado abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato. Para a avaliação da satisfação, usaremos a seguinte classificação: Muito Satisfeito (5) Satisfeito (4) Neutro (3) Insatisfeito (2) Muito Insatisfeito (1)

7.3.4. 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 empresa a partir do ponto de vista do mesmo.

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

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

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

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

NÍVEL 4(Muito Insatisfeito) – < 50% de satisfação.

7.3.6. Será colocado pela CONTRANTE à disposição dos usuários um livro e/ou caixa de sugestão onde serão registradas todas as ocorrências (reclamações, sugestões e elogios) com relação à execução da prestação do serviço em questão. Tal procedimento permitirá que o fiscal tenha condições de acompanhar e avaliar a qualidade do serviço prestado.

7.3.6.1. Forma de acompanhamento: Leitura diária do livro de reclamações. O livro de reclamações é de disponibilização obrigatória no serviço de alimentação da EPSJV, para que os usuários possam registrar suas queixas pertinentes ao serviço da alimentação escolar.

7.3.6.2. Quando sua satisfação for frustrada, o usuário poderá solicitar o livro de reclamações imediatamente e nele apresentar a sua queixa no momento e no local da ocorrência. A reclamação é registrada no livro. **O responsável da CONTRATADA deverá responder a queixa 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.

7.3.7. Utilizaremos os **ANEXOS IV (Instrumento de Medição de Resultado) e V (Lista de verificação do Instrumento de Medição e Resultado)** para aferir o desempenho e a qualidade do serviço da alimentação escolar pela CONTRATADA.

Do recebimento

7.4. O recebimento é uma das etapas do Controle de Qualidade, que será exigida pela CONTRATANTE, a ser observado pela CONTRATADA.

7.5. A CONTRATANTE fará análise sensorial dos alimentos que serão ofertados aos alunos.

7.6. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE.

7.7. O alimento reprovado pela CONTRATADA durante a análise sensorial deverá ser substituído pela CONTRATANTE em até **30 minutos após o início do serviço**², **item 5.2**. Quando ocorrer à necessidade de substituição de gêneros alimentícios, os CONTRATADA deverá comunicar, com justificativa, ao CONTRATANTE, ficando esta substituição sujeita a avaliação da equipe técnica de nutrição da CONTRATANTE. A ausência de substituição do alimento reprovado pela equipe técnica da CONTRATADA estará sujeito a sanções administrativas previstas no edital.

7.8. A CONTRATANTE deverá ter pequenas reservas de alimentos processados para uma eventual falha de entrega ou distribuição inadequada de alimentos.

7.9. Na etapa de recebimento é importante verificar para todos os produtos: Condições higiênicas e de refrigeração dos veículos; Existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte; Higiene pessoal e adequação do uniforme do entregador; Condições de tempo e temperatura dos diversos tipos de gêneros alimentícios; Integridade e higiene da embalagem; Avaliação sensorial e características específicas de cada produto; Identificação do produto no rótulo: nome e lote, temperatura e condições recomendada pelo fabricante para o armazenamento; quantidade (peso/volume) e datas de validade e de fabricação.

7.10. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

7.11. Caso utilize balcão tipo mesa expositora aquecido ou refrigerado este deverá ser equipada com protetor salivar.

7.12. Durante a distribuição dos alimentos a manipulação deve ser realizada observando-se procedimentos que evitem a recontaminação ou a contaminação cruzada. O processo de distribuição das refeições deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo e temperatura de exposição a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

7.13. Todos os alimentos prontos, porcionados ou não, que serão mantidos aquecidos ou mantidos sob refrigeração até a distribuição, também deverão ser devidamente identificados.

² São ações reparatórias e mitigadoras para minimizar o risco da falta de alimentos ou alimentos de baixa qualidade ou impróprios para o consumo vivenciados nos contratos anteriores Processo SEInº25430.00036/2022-78B (1877018;2302722) e Processo SEInº25430.00079/2023-34B (25449889; 2560811; 2650617)
Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Atualização: maio/2023
Termo de Referência contratação de Serviços – Licitação - Modelo para Pregão Eletrônico
Aprovado pela Secretaria de Gestão.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão (versão dezembro/2022)

- 7.14. A temperatura durante a distribuição de pratos quentes deverá ficar acima de 60°C, o monitoramento da temperatura será realizado pela CONTRATANTE.
- 7.15. As preparações refrigeradas como salada e sobremesa devem ser acondicionadas em balcões refrigerados em temperatura segura de até 5°C, o monitoramento da temperatura será realizado pela CONTRATANTE;
- 7.16. A distribuição dos alimentos prontos para o consumo deverá acontecer no espaço da CONTRTANTE, com auxílio do serviço de copeiragem da CONTRATANTE.
- 7.17. A CONTRATANTE deverá distribuir uniformemente as refeições, seguindo a gramatura contratual, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.
- 7.18. A CONTRATADA deverá disponibilizar balanças devidamente calibradas para pesagem e conferência dos alimentos no ato do recebimento.
- 7.19. Os descartáveis (guardanapo, saco de pão, potes de sobremesa, saco de amostra, sacos para acondicionamento dos alimentos) devem ser fornecidos pela CONTRATADA.
- 7.20. Disponibilizar álcool 70% para a higienização das mãos antes e após as refeições, no item 6.15 letra “C” informamos o consumo médio.
- 7.21. A Equipe de Fiscalização técnica da CONTRATANTE será responsável por acompanhar junto a CONTRATADA a gramatura das porções de cada preparação no momento do recebimento dos alimentos.
- 7.22. 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](#)).
- 7.23. 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](#)).
- 7.24. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.25. 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.
- 7.25.1. 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;
- 7.25.2. 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.
- 7.25.3. 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](#))



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

7.25.5. 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.

7.26. 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.

7.27. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) 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:

7.27.1. 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](#)).

7.27.2. 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;

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

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

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

7.28. 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.

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

7.30. 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

7.31. 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](#).

7.32. 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](#)

7.33. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.33.1. o prazo de validade;
- 7.33.2. a data da emissão;
- 7.33.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.33.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.33.5. o valor a pagar; e
- 7.33.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.34. 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;

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.

7.35. 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.36. 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.

7.37. 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.

7.38. 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.

7.39. 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

7.40. 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.

7.41. 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 IPCA** de correção monetária.

7.42. **A contratada deverá encaminhar a Nota Fiscal mensal contendo o valor discriminado da prestação de serviços contratados com a quantidade efetivamente realizada. Caso tenham sido fornecidos materiais de limpeza, a contratada deverá considerá-los no montante devido, encaminhando, individualmente, lista com os materiais, suas respectivas quantidades e os valores unitário e totais.**

Forma de pagamento

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

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

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

7.45.1. 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.

7.46. 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

7.47. 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.

7.47.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.48. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.49. 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](#).

7.50. 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)

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.13. 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.

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

8.15. 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](#);

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

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

8.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Estadual* ou *Municipal* 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.

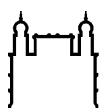
8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.20. 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;

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

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



- 8.22.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.22.2. 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
- 8.22.3. 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.
- 8.22.4. 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.
- 8.23. 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.
- 8.24. 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).
- 8.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

- 8.26. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- 8.27. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 8.27.1. 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.
- 8.28. 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 período não inferior a 3 (três) anos, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 8.28.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 8.28.1.1. As empresas deverão apresentar atestado(s), declaração(ões) ou certidão(ões) de capacidade técnica, em nome da empresa licitante, que comprove a prestação de serviço de alimentação transportada e/ou servida (refeições em geral) sendo o público mínimo de 160 refeições/dia;
- 8.28.2. A exigência de atestados e demonstração técnica se faz necessária, devido às peculiaridades do serviço;
- 8.28.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.28.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.28.5. O licitante 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.

8.28.6. A empresa deverá comprovar a qualificação técnica por meio de:

8.28.6.1. Registro ou inscrição na entidade profissional competente, conforme art. 18 do Decreto nº 84444/80, Resolução CFN nºs 702/2021;

8.28.7. Para fins de comprovação de qualificação **TÉCNICO-OPERACIONAL**, apresentar Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica, **expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da jurisdição de execução dos serviços, conforme Resolução CFN nº 703/2021;**

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

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

8.28.10. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.28.11. O licitante 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.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é **de R\$ 3.432.181,92 (três milhões, quatrocentos e trinta e dois mil, cento e oitenta e um reais e noventa e dois centavos), conforme custos unitários apostos no item 1.1 deste instrumento.**

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: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - EPSJV;
- II) Fonte de Recursos: Tesouro;
- III) Programa de Trabalho: 172772;

IV) Elemento de Despesa: 33.90.39;

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

ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

- Anexo I: Controle de entrega
- Anexo II: Formulário de avaliação da alimentação da EPSJV
- Anexo III: Lista de verificação das condições higiênico-sanitárias
- Anexo IV: Instrumento de Medição de Resultado;
- Anexo V: Lista de verificação do Instrumento de Medição de Resultado
- Anexo VI: Especificação dos gêneros
- Anexo VII: Padrão de identidade e qualidade (PIQ)

Rio de Janeiro, de de 2023.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA - CONTROLE DE ENTREGA

Ministério da Saúde		ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO			
FIOCRUZ		Fundação Oswaldo Cruz			
Controle de entrega de refeições - Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - Fiocruz					
Quantidade solicitada:		Data: __/__/__	Unidade: EPSJV/Fiocruz		
Preparação		Saída (envase)		Recebimento	
		Temperatura	Horário	Temperatura	Horário
Nome da preparação	Quantidade				
Bebida					
Recebimento: () Café da manhã () Lanche da tarde					
Observação: Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, seis horas e, quando resfriados, mantidos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus).					
Referências:					
PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 002, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2020					
Resolução – RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.					

Ministério da Saúde		ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO			
FIOCRUZ		Fundação Oswaldo Cruz			
Controle de entrega de refeições - Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - Fiocruz					
Quantidade solicitada:		Data: __/__/__	Unidade: EPSJV/Fiocruz		
Preparação		Saída (envase)		Recebimento	
		Temperatura	Horário	Temperatura	Horário
Salada 01					
Salada 02					
Prato Principal					
Prato vegano					
Dietas					
Guarnição					
Arroz					
Feijão () Preto () Carioca					
Sobremesa					
Bebida					
Recebimento: () Almoço () Jantar					
Observação: Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, seis horas e, quando resfriados, mantidos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus).					
Referências:					
PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 002, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2020					
Resolução – RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.					

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DA EPSJV

Cursos:

Biotecnologia () Análises clínicas () Gerência em Saúde() Radiologia () Educação de Jovens e Adultos () Outros Cursos

Turma:

1º ano() 2º ano() 3º ano() 4º ano() Outros Cursos()

Você está satisfeito (a) com a alimentação servida atualmente na EPSJV?

Muito Satisfeito () Satisfeito () Neutro () Insatisfeito() Muito Insatisfeito()

Qual sua avaliação a respeito da comida servida atualmente na EPSJV?

Muito Satisfeito() Satisfeito() Neutro() Insatisfeito() Muito Insatisfeito()

Sabor e Apresentação dos alimentos:

Muito Satisfeito() Satisfeito() Neutro() Insatisfeito() Muito Insatisfeito()

Variedade dos alimentos:

Satisfeito() Muito Satisfeito() Neutro() Insatisfeito() Muito Insatisfeito()

Tempero/ Sal/Gordura das preparações:

Satisfeito() Muito Satisfeito() Neutro() Insatisfeito() Muito Insatisfeito()

Espera para se servir:

Satisfeito() Muito Satisfeito() Neutro() Insatisfeito() Muito Insatisfeito()

Espera para se servir e Reposição de preparações:

Satisfeito() Muito Satisfeito() Neutro() Insatisfeito() Muito insatisfeito()

Recolhimento dos pratos:

Satisfeito() Muito Satisfeito() Neutro() Insatisfeito() Muito Insatisfeito()

Organização e Limpeza:

Satisfeito() Muito Satisfeito() Neutro() Insatisfeito() Muito Insatisfeito()

Eficiência dos funcionários:

Satisfeito() Muito Satisfeito() Neutro() Insatisfeito() Muito Insatisfeito()

Em relação a comida servida atualmente na EPSJV, atribua uma nota de 0 a 10:*

1 () 2 () 3 () 4 () 5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 10 ()

Caso sua avaliação tenha sido negativa, escolha os motivos que contribuíram para essa avaliação:

É permitido a escolha de mais de uma opção.

Sabor da comida () cardápio () Temperatura do suco/Bebida () Opção de Suco/Bebida()

Opção de proteína() Opção de Legumes() Quantidade() Outro:



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

Caso sua avaliação tenha sido negativa, explique os motivos que contribuíram para essa avaliação:

Espaço aberto para sugestões

Sugestões de alteração do cardápio, dias temáticos etc.

ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA - LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Instrumento de avaliação da CONTRATANTE para avaliar o serviço da CONTRATADA.

Processo nº: /ANO		IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		
1- RAZÃO SOCIAL: 2- NOME DE FANTASIA: 3- ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA: 4- INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL: 5- CNPJ / CPF: 6- FONE: 7- FAX: 8- E - mail: 9- ENDEREÇO (Rua/Av.): 10- Nº: 11- Compl.: 12- BAIRRO: 13- MUNICÍPIO: 14- UF: 15- CEP: 16- RAMO DE ATIVIDADE: 17- PRODUÇÃO MENSAL: 18- NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS: 19- NÚMERO DE TURNOS: 20- CATEGORIA DE PRODUTOS: 21- RESPONSÁVEL TÉCNICO: 22- FORMAÇÃO ACADÊMICA: 23- RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO: 24- MOTIVO DA INSPEÇÃO:				
1. Edificação e Instalações				
1.1. Área Externa:		SIM	NÃO	NA (*)
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.				
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.				
1.2 ACESSO:				
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).				
1.3 ÁREA INTERNA:				
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente				
1.4 PISO:				
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).				



1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros)			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5 TETOS:			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto			
1.7 PORTAS:			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3 Em adequado estado de conservação . . . (livres de falhas, rachadura			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento			
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES			
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação			
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			



1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11 Coleta frequente do lixo.			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos			
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO			
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção			
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidos por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados			



1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3 Existência de registro da higienização			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9 Higienização adequada.			
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede . . . pública.			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação			
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água			
1.17.5 Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização			
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			



1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento			
1.20 LEIAUTE:			
1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto			
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1 EQUIPAMENTOS			
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			



2.1.8 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas			
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)			
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas)			
2.3 UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2 Frequência de higienização adequada.			
2.4.3 Existência de registro da higienização.			
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação			
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação			
2.4.9 Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES			
3. MANIPULADORES			
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da . . . manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			



3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.3 ESTADO DE SAÚDE			
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados			
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações			
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
4.1.1 Operações de recepção da matéria prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros)			
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados . . . estão devidamente identificados.			
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado			
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento			
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas			
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:			
4.2.1 Locais para pré-preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica			



4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento			
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:			
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2 Produto acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar			
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.6 Controle adequado e existência de . . . planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada			
4.3.9 Produtos aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO:			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto.			
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada			
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:			
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto			
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto			
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			



5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.2 Controle de potabilidade da água:			
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.			
5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:			
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.4 Manejo dos resíduos:			
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item			
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			
5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido			
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:			
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.7 Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens:			
5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item			
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:			
5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item			
5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido			
C - CONSIDERAÇÕES FINAIS			
D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
<p>Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção</p>			
<p>() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens – Apto para o serviço da Alimentação Escolar () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens- Inapto para o serviço da Alimentação Escolar () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens- Inapto para o serviço da Alimentação Escolar</p>			
E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO:			
Nome e assinatura do responsável Matrícula			
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA			
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento			



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

(*) NA: Não se aplica

ANEXO IV DO TERMO DE REFERÊNCIA - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Avaliação da Qualidade do Serviço da Alimentação Escolar no Restaurante da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV) – Fiocruz.

1. INTRODUÇÃO

Este documento expõe os procedimentos a serem adotados na gestão do contrato de serviço de refeições, lanches e Kits lanches para os alunos da EPSJV– Fiocruz. As atividades apresentadas neste documento serão executadas rotineiramente pela equipe responsável pela coalização técnica da execução do serviço da alimentação escolar, gerando relatórios periódicos a serem encaminhados ao setor competente da EPSJV para aplicação de ajustes no pagamento.

2. **OBJETIVO:** Aferir o desempenho e a qualidade do serviço da alimentação escolar pela CONTRATADA e estabelecidos neste Termo de Referência.

3. MÉTODO DE AVALIAÇÃO

- a) **Utilizaremos o Formulário 01 Instrumento de Medição e Resultado – IMR** para aferir o desempenho e a qualidade do serviço da alimentação escolar pela CONTRATADA.
- b) O instrumento é composto por 60 itens, aos quais devem ser atribuídos os seguintes pontos e conceitos para cada atividade avaliada: 3 (três) “Realizada”, 1 (um) “Parcialmente Realizada” ou 0 (zero) “Não Realizada”;
- c) Quando atribuídos os pontos 1 (um) ou 0 (zero), a CONTRATANTE deverá formalizar, de imediato, por escrito à CONTRATADA o motivo desta avaliação, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;
- d) Tal avaliação será registrada e deverá ser assinada pelos fiscais da EPSJV e nutricionista e o responsável técnico da contratada.
- e) Sempre que a CONTRATADA solicitar prazo visando a correção de determinada falha, esta solicitação deve ser formalizada por escrito e o prazo acordado com a CONTRATANTE.
- f) Situações que gerem risco à saúde alunos deverão ser resolvidas de imediato, não cabendo prazo para correção das falhas e atenuante de penalidade.
- g) A pontuação final total obtida das Unidades será convertida proporcionalmente em nota de 0 a 10,0 (por meio de regra de 3) para classificação da prestação do serviço.

4. CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SEGUNDO A MÉDIA FINAL

Ótimo	Bom	Regular	Insatisfatório
≥ 9,0 pontos	8,0 a 8,99 pontos	7,0 a 7,99 pontos	< 7,0 pontos

5. RESPONSABILIDADES DA COMISSÃO FISCALIZADORA

- a) A aferição diária da qualidade do serviço da alimentação escolar pela CONTRATADA, será registrado por escrito através do e-mail institucional dos fiscais e arquivado no Sistema de Informação (SEI) junto ao processo de fiscalização, de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR e consolidar as avaliações diárias;
- b) Qualificação do desempenho mensal das atividades da CONTRATADA por meio do preenchimento do formulário IMR; encaminhar o IMR, ao final do mês, juntamente com as justificativas para os itens avaliados que receberam ponto 0 (zero) ou 1 (um) ao setor competente da EPSJV para aplicação de ajustes no pagamento.



6. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

- a) Cabe à CONTRATANTE, por meio da Comissão Fiscalizadora realizar a avaliação diária da qualidade do serviço da alimentação escolar pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR. Quando atribuídos pontos 1 (um) ou 0 (zero) na avaliação diária, a CONTRATANTE deverá comunicar de imediato à CONTRATADA o motivo desta, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;
- b) A Comissão Fiscalizadora realizará a consolidação e análise das avaliações diárias qualificando o desempenho mensal das atividades da CONTRATADA por meio do preenchimento do formulário IMR;
- c) No final do mês avaliado, a Comissão Fiscalizadora deverá encaminhar, até o quinto dia útil do mês subsequente, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para o setor competente da EPSJV para ajustes no pagamento;
- d) No final do mês avaliado, a Comissão Fiscalizadora deverá encaminhar, até o quinto dia do mês subsequente, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para a CONTRATADA;
- e) A Comissão Fiscalizadora encaminhará, mensalmente, à CONTRATADA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada mês a mês, o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma
- f) A CONTRATADA terá seu pagamento mensal baseado nas avaliações do Formulário de Instrumento de Medição e Resultados (IMR), de acordo com os percentuais abaixo:

Faixa de Ajustes no Pagamento		
Conceito Geral proveniente da média global do Quadro Resumo Mensal de avaliação	Porcentagem do Valor Mensal a ser pago pela Contratação	Nota Final mensal
	100%	$0x \geq 9$
	95%	$8,0 \leq x < 9,0$
	90%	$7,0 \leq x < 8,0$
	85%	$x < 7,0$

ANEXO V DO TERMO DE REFERÊNCIA - LISTA DE VERIFICAÇÃO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO – FIOCRUZ

FORMULÁRIO 1. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO - FIOCRUZ			
Grupos	Atividades		PONTUAÇÃO DO SERVIÇO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
1. Grupo 1 Atividades de planejamento e adequação da legislação	1. A	Rotinas do Serviço	
	1.A.1	Adequado armazenamento de gêneros alimentícios (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?	
	1.A.2	produtos de certificados pelo Ministério da Saúde?	
	1.A.3	Manual de Boas Práticas atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas (MBP)?	
	1.A.4	A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária?	
	1.A.5	É realizada, diariamente, conforme a legislação sanitária, a coleta e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações?	
	1.A.6	As caixas térmicas estão em condições sanitárias adequadas e identificadas?	
	1.A.7	Os horários de serviço dos alimentos previstos no termo de referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura para atendimento aos clientes?	
	1.A.8	A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?	
	1.A.9	Veículos de transporte adequado, limpo?	
	PONTUAÇÃO DO GRUPO 1 (campos 1.A.1 a 1.A.9)		
	2.A	Planejamento e Produção das Refeições	



Grupo 2 - Avaliação do fluxograma produtivo	2.A.1	Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido no Termo de Referência?	
	2.A.2	Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pelo Serviço de Nutrição da Contratada e ou acordado com a empresa?	
	2.A.3	As Fichas técnicas são entregues?	
	2.A.4	As informações nutricionais de todas as refeições são entregues (VET, macro e micronutrientes), atendendo a Resolução FNDE nº6/2020?	
	2.A.5	O parecer do Serviço de Nutrição sobre as fichas técnicas, com correções considerando o Termo de Referência, literatura científica e aspectos sensoriais, é atendido?	
	2.A.6	A execução do cardápio segue o previamente aprovado?	
	2.A.7	O planejamento e a produção de refeições estão adequados ao quantitativo servido?	
	2.A.9	Os alunos com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação do Serviço de Nutrição EPSJV, conforme previsto no Termo de Referência?	
	2.A.10	O controle de tempo e temperatura está sendo realizado conforme previsto no termo de referência?	
	2.A.11	A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no termo de referência e no cardápio são respeitados?	
	2.A.12	A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, prevista no termo de referência, é respeitada?	
	2.A.13	A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição é suficiente para que não haja atraso e interrupção nos processos de trabalho?	
	Pontuação Planejamento e produção das refeições (campos 2.A.1 a 2.A.13)		
	2.B	Qualidade das refeições e do serviço de atendimento	

2.B.1	É realizada aferição da temperatura das preparações e os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação	
-------	---	--



		sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros?	
	2.B.2	Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pelo Serviço de Nutrição EPSJV são corrigidas ou substituídas?	
	2.B.3	O padrão de qualidade das preparações aprovado pela fiscalização técnica é mantido durante todo o período de distribuição?	
	2.B.4	As preparações são executadas de acordo com as informações descritas na ficha técnica aprovada?	
	2.B.5	As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	
	2.B.6	Alimento com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos não é disponibilizado para consumo?	
	2.B.7	Mantida mesa com opções de temperos (sal, azeite e vinagre) conforme estabelecido no termo de referência?	
	2.B.8	O serviço dos alimentos chega na EPSJV no horário estabelecido no termo de referência?	
	2.B.9	Materiais descartáveis para acondicionamento de refeições pelos alunos, exigidos pelo Termo de Referência, são disponibilizados?	
	Pontuação qualidade das refeições e do serviço de atendimento (campos 2.B.1 a 2.B.9)		
	PONTUAÇÃO DO GRUPO 2		
Grupo 3- Gestão técnico administrativa	3. A	A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais	
	3.A.1	Alvará Sanitário atualizado?	
	3.A.2	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço?	
	3.A.3	Mantidos os registros de execução dos POPs, conforme legislação sanitária?	
	3.A.4	Há supervisão semanal de nutricionista(s) no restaurante?	
	3.A.5	A Contratada possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e os disponibiliza à contratante, conforme legislação sanitária?	
	3.A.6	A Contratada possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de	



		equipamentos e o executa, mantendo os registros?	
	3.A.7	A Contratada realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? Providencia reposição temporária do móvel/equipamento danificado por equivalente até que o original seja consertado, caso comprometa a serviço da alimentação escolar?	
	3.A.8	Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração?	
	3.A.9	A troca de filtro de água no prazo adequado?	
	Pontuação da coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais (campos 3.A.1 a 3.A.9)		
	3. B	Saúde dos manipuladores	
	3.B.1	A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de manipuladores de acordo com legislação sanitária vigente?	
	PONTUAÇÃO DO GRUPO 3		
PONTUAÇÃO	Pontuação final por unidade (somatório pontuação grupos 1, 2 e 3)		
	Média final por unidade ((pontuação final x 10) / XX)		
	Média final mensal (média aritmética das médias por unidades)		

DOCUMENTO AUXILIAR AO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

	1. A	Rotinas do Serviço
--	-------------	---------------------------



1. Grupo 1 Atividades de planejamento e adequação da legislação	1.A.1	Adequado armazenamento de gêneros alimentícios (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?	Acondicionamento dos gêneros conforme legislação sanitária e literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR, 2015; ABERC, 2015). Caso haja uma única infração à legislação no mês que coloque em risco a saúde dos clientes será atribuída pontuação 0.
	1.A.2	produtos de limpeza certificados pelo Ministério da Saúde?	produtos não certificados pelo MS? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco a saúde, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
	1.A.3	Manual de Boas Práticas atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas (MBP)?	Se o Manual de Boas Práticas não estiver atualizado, aprovado, implantado e disponível, com registros dos procedimentos atualizados será atribuída pontuação 0.
	1.A.4	A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária?	Higienização dos alimentos conforme legislação sanitária. Caso haja uma única infração à legislação no mês será atribuída pontuação 0.
	1.A.5	É realizada, diariamente, conforme a legislação sanitária, a coleta e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações?	A ausência da coleta e armazenamento de amostras em uma única ocasião durante o mês constitui infração à legislação sanitária e será atribuída pontuação 0.
	1.A.6	As caixas térmicas estão em condições sanitárias adequadas e identificadas?	Ao descumprimento das boas práticas será atribuída pontuação 0.
	1.A.7	Os horários de funcionamento do restaurante no termo de referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura para atendimento aos clientes?	Houve atraso na abertura dos restaurantes? Se sim, com atraso inferior a 15 minutos, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou pontuação 0 em caso de ocorrência três ou mais vezes no mês. Se sim, com atraso igual ou superior a 15 minutos, será atribuída pontuação 0.
	1.A.8	A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?	Em caso de descumprimento dos prazos estipulados e informados nos registros das ocorrências para resolução de irregularidades na execução dos serviços será atribuída pontuação 0.
	1.A.9	Veículos de transporte adequados, limpos?	Ao descumprimento das boas práticas será atribuída pontuação 0.



2. Avaliação do Fluxograma produtivo	2.A	Planejamento e Produção das Refeições	
	2.A.1	Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido no Termo de Referência?	A aquisição de gêneros alimentícios fora dos Padrões de Identidade e Qualidade ofereceu risco à saúde dos clientes e colaboradores? Se sim, será atribuída pontuação 0. Nestes casos deverá ser feita a substituição imediata dos gêneros. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações recorrentes e não solucionadas no prazo estipulado.
	2.A.2	Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pelo Serviço de Nutrição da Contratada e ou acordado com a empresa?	Em caso de descumprimento dos prazos acordados para substituição de matérias primas reprovadas será atribuída pontuação 0
	2.A.3	As Fichas técnicas são entregues?	Não fornecer as fichas técnicas será atribuída pontuação 0.
	2.A.4	As informações nutricionais de todas as refeições são entregues (Valor Energético Total -VET, macro e micronutrientes), atendendo a Resolução FNDE nº6/2020?	Ao não atendimento do parecer do Serviço de Nutrição sobre as VET, Macronutrientes e micronutrientes será atribuída pontuação 0.
	2.A.5	O parecer do Serviço de Nutrição sobre as fichas técnicas, com correções considerando o Termo de Referência, literatura científica e aspectos sensoriais, é atendido?	Ao não atendimento do parecer do Serviço de Nutrição sobre as fichas técnicas será atribuída pontuação 0.
	2.A.6	A execução do cardápio segue o previamente aprovado?	A alteração de cardápio não justificada no prazo estabelecido no Termo de Referência será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência. O descumprimento de cardápio em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação ao número de refeições servidas no mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) não será penalizado.
	2.A.7	O planejamento e a produção de refeições estão adequados ao quantitativo servido?	Caso o inadequado planejamento e produção das refeições gere atraso ou interrupção da distribuição, espera pelos clientes acima de 15 minutos, ou falta de itens do cardápio será atribuída pontuação 1. Em caso de reincidência no mês será atribuída pontuação 0.



2.A.8	A contratada descarta as sobras de alimentos preparados ou restos alimentares nos restaurantes, de maneira adequada, legislação sanitária e Termo de Referência?	Ao reaproveitamento de sobras de alimentos preparados ou restos alimentares será atribuída pontuação 0.
2.A.9	Os alunos com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação do Serviço de Nutrição EPSJV, conforme previsto no Termo de Referência?	Ao não atendimento ou à falha no atendimento dos clientes com necessidades dietéticas especiais, conforme solicitação do Serviço de Nutrição, será atribuída pontuação 0.
2.A.10	O controle de tempo e temperatura está sendo realizado conforme previsto no termo de referência?	Caso o monitoramento de tempo e temperatura não esteja sendo monitorado e registrado será atribuída pontuação 0
2.A.11	A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no termo de referência e no cardápio são respeitados?	Caso a distribuição de carnes, seus cortes e formas de preparo prevista no Termo de Referência e PIQ não sejam respeitados será atribuída pontuação 0.
2.A.12	A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, prevista no termo de referência, é respeitada?	Caso a distribuição de pratos vegetarianos prevista no Termo de Referência não seja respeitada será atribuída pontuação 0.
2.A.14	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada?	Caso seja identificada situação com potencial para contaminação cruzada de alimentos será atribuída pontuação 0.
2.A.15	A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição é suficiente para que não haja atraso e interrupção nos processos de trabalho?	Se o insuficiente número de utensílios causar atraso na produção, ou interrupção na distribuição de refeições, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.1	Preparações devidamente identificadas no balcão, contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?	A ausência, ou falha na identificação das preparações no balcão colocou em risco a saúde dos clientes? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.2	É realizada aferição da temperatura das preparações e os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros?	Caso não sejam feitos aferição e ou registro da temperatura das preparações e ou os critérios de tempo e temperatura não sejam obedecidos (infração à legislação sanitária), colocando em risco a saúde dos clientes, será atribuída pontuação 0.



2.B.3	Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pelo Serviço de Nutrição EPSJV são corrigidas ou substituídas?	As preparações reprovadas na análise sensorial oferecem risco à saúde dos clientes? Se sim, as mesmas serão impedidas de serem servidas e será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 caso não seja feita correção ou substituição de preparações reprovadas a tempo do início da distribuição em até duas vezes ao mês; ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.4	O padrão de qualidade das preparações aprovado pela fiscalização técnica é mantido durante todo o período de distribuição?	As preparações estão fora do padrão de qualidade aprovado pela fiscalização técnica e colocam em risco a saúde dos clientes? Se sim, as mesmas serão impedidas de serem servidas e será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.5	As preparações são executadas de acordo com as informações descritas na ficha técnica aprovada?	A oferta de preparações executadas em desacordo com a ficha técnica será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.6	As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	Se o peso da porção for reduzido em mais de 20% será atribuída pontuação 0. Se o peso da porção for reduzido em >10% e < 20% será avaliado o número mensal de registros: caso haja de 10 a 20 registros será atribuída pontuação 1; caso haja mais de 20 registros será atribuída pontuação 0.
2.B.7	Alimento com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos não é disponibilizado para consumo?	Caso haja uma única ocorrência de contaminação dos alimentos (infração à legislação) no mês que coloque em risco a saúde dos clientes será atribuída pontuação 0.
2.B.8	Mantida mesa com opções de temperos (sal, azeite e vinagre) conforme estabelecido no termo de referência?	Caso a mesa com opções de temperos não esteja disponível para os clientes será atribuída pontuação 0. Se a mesa estiver disponível, mas não incluir todas as opções de temperos previstas no Termo de Referência será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.9	O tempo de espera na fila para aquisição de refeições não poderá ultrapassar o horário estabelecido no termo de referência?	O aumento do tempo de fila em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação à média de refeições, considerando o mesmo dia da semana anterior e o período letivo) não será penalizado. O tempo de espera na fila de acesso ao restaurante foi superior a 30 minutos? Se sim, será



			atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
	2.B.10	O serviço dos alimentos chega na EPSJV no horário estabelecido no termo de referência?	será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 2 ou mais ocorrências no mês.
	2.B.11	Materiais descartáveis para acondicionamento de refeições pelos alunos, exigidos pelo Termo de Referência, são disponibilizados?	À falta de descartáveis previstos no Termo de Referência para acondicionamento de refeições será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
3. Gestão Técnico Administrativa	3. A	A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais	
	3.A.1	Alvará Sanitário atualizado?	Se o Alvará Sanitário não estiver atualizado será atribuída pontuação 0
	3.A.2	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço?	Se os procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) não estiverem atualizados, implantados e disponíveis à execução será atribuída pontuação 0.
	3.A.3	Mantidos os registros de execução dos POPs, conforme legislação sanitária?	Se os registros de execução dos POPs não forem mantidos atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
	3.A.4	Há supervisão semanal de nutricionista(s) no restaurante?	A ausência da supervisão semanal de nutricionista no restaurante será atribuída pontuação 0.
	3.A.5	A Contratada possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e os disponibiliza à contratante, conforme legislação sanitária?	Se a contratada não elaborar cronograma de capacitação, não o executar integralmente e ou não manter os registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
	3.A.6	A Contratada possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de equipamentos e o executa, mantendo os registros?	Se a contratada não elaborar cronograma de manutenção preventiva de equipamentos, não o executar integralmente e ou não manter os registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
	3.A.7	A Contratada realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? Providencia reposição temporária do móvel/equipamento danificado por equivalente até que o original	Se a contratada não providenciar a manutenção corretiva de equipamentos em até 48 horas após constatação de avaria será atribuída pontuação 0.



		seja consertado, caso comprometa a serviço da alimentação escolar?	
	3.A.8	Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração?	Se balanças, termômetro e os dispositivos de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough não forem calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
	3.A.9	A troca de filtro de água no prazo adequado?	o filtro deve ser trocado obedecendo a validade da etiqueta. A falta de troca será atribuída pontuação 0.
	3. B	Saúde dos manipuladores	
	3.B.1	A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de manipuladores de acordo com legislação sanitária vigente?	Se a contratada mantém em atividade manipuladores sem comprovantes de exames periódicos de saúde em dia (infração à legislação) será atribuída pontuação 0.

**ANEXO VI DO TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS**

ARROZ E FEIJÃO
Classificados como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parboilizado, integral e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha, fradinho e branco.
OUTRAS LEGUMINOSAS
Soja (texturizada, grãos), ervilha seca, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.
FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES
Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, trigoilho, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, integral laminada), amido de milho, flocos de milho, araruta, fécula de mandioca, fécula de batata, farinha de arroz, creme de arroz, tapioca, polvilho doce ou azedo, sendo todos classificados como tipo 1, semente de gergelim e semente de linhaça, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha).
MASSAS
Dos tipos: integral, com ovos ou recheada, sendo seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. As características sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) devem ser mantidas, bem como o formato característico de cada tipo de massa.
FRUTAS
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas em manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.
HORTALIÇAS
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.
Observação 1 - Por solicitação da Fiscalização, as hortaliças <i>in natura</i> poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ da Unidade, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.
Observação 2 - As hortaliças cebolinha, salsa, manjerição, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
CARNES <i>in natura</i>
BOVINAS: congeladas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados, de acordo com a tabela de frequência mensal: lagarto redondo, chã de dentro, patinho, alcatra.
AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito, coxa e sobrecoxa) e peru congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal.
SUINA: copa lombo, pernil, lombinho e carré, congelados, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal.



PESCADOS E FRUTOS DO MAR: congelados, sem pele e sem espinhas, apenas dos tipos especificados a seguir: postas de namorado, dourado, congro rosa, cação e filés de pescada e cação.

Camarão e lula também devem estar congelados. A temperatura máxima de congelamento deve ser de -15°C.

Bacalhau: pescado salgado-seco, não deve conter mais de 35% de umidade, em temperatura ambiente, espalmado, descabeçado, eviscerado, aberto mediante corte ventral.

PRODUTOS CARNEOS PROCESSADOS

CARNE SECA: do tipo coxão traseiro, totalmente isenta de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos, de acordo com a tabela de frequência mensal.

LINGUIÇA: de frango fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabresa, portuguesa e paio).

PRESUNTO COZIDO: sem capa de gordura, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável e refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.

PEITO DE PERU: defumado ou não, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.

BLANQUET DE PERU: Ausência de aspecto pegajoso e odor desagradável, na temperatura de refrigeração máxima de 5°C. Coloração bem clara, textura úmida e macia, com reduzido teor de gordura.

VÍSCERAS E MIÚDOS

FÍGADO BOVINO: Congelado. De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalado a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

MOELA DE FRANGO: Congelado. De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalado a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

LEITE DE VACA: deverá ser utilizado o tipo em pó, e eventualmente o tipo líquido.

EM PÓ: integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%). Não será permitido o uso de bebida láctea e fórmulas contendo açúcar.

UAT (UHT): integral (teor de gordura maior ou igual a 3%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). Envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (*tetra pack* ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.

CREME DE LEITE: UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.



MANTEIGA: com sal ou sem sal, do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasa da com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto.

QUEIJOS: minas frescal, mussarela, parmesão, prato, requeijão e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.

IOGURTE NATURAL: integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%) e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%). Não deverão ser adicionados de açúcar ou aromatizantes/saborizantes, contendo apenas ingredientes lácteos.

OVO: de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo; líquido pasteurizado; ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.

OLEOS E GORDURAS

CREME VEGETAL: comum (até 60% de lipídio) ou light (até 41% de lipídio), com ou sem sal, sem leite. Ausência de gorduras trans. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16°C. Teor de gordura láctea não superior a 3%.

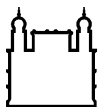
ÓLEOS VEGETAIS: de soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle.

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS E VINAGRES

VINAGRE: fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS: extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, *catchup*, mostarda, molho inglês e molho *shoyo*.

AÇÚCAR, ADOÇANTES, POLPAS E SUCOS CONCENTRADOS, DOCES E FRUTAS SECAS



AÇÚCAR E ADOÇANTES: Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado, cristal e mascavo, preferencialmente orgânicos. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Adoçantes: Apenas ACESSULFAME K, STEVIOSÍDEO e SUCRALOSE, todos na forma líquida ou em pó. Não poderão conter, ainda que em pequenas quantidades, outros edulcorantes não especificados neste documento.

POLPAS DE FRUTAS: polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob temperatura adequada e controlada, de forma a garantir a qualidade do produto. Não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização.

DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS: Doces: cremosos, de corte ou em compotas; de leite, abóbora ou frutas, além de pós para preparo de gelatinas, flans, pudins e mousses (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem), na versão comum e diet. Os doces de leite, frutas e abóbora não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente.

Frutas secas: Ameixa preta sem caroço e uva passa preta ou branca.

PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

CAFÉ, LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO: Café torrado e moído, máximo 5%

de umidade. Embalagem tipo almofada ou a vácuo, amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante. Leite de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Coco ralado: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.

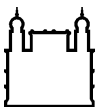
Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).

CONSERVAS E ESPECIARIAS

CONSERVAS: de azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, champignon, palmito, atum, alcaparras, aspargos, picles, cebola e ovo de codorna.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjerição, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma), curry em pó e tomilho, alho flocado e triturado, coentro, cebola desidratados.

ALIMENTOS À BASE DE SOJA



Alimento à base de soja é o produto cuja principal fonte de proteínas é proveniente da soja.

PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA: apresentadas nas formas texturizada, texturizada concentrada, inteira ou moída; na forma de cubos ou grânulos;

EXTRATOS, BEBIDAS FERMENTADAS, IOGURTES, CREMES, SORVETES, QUEIJOS, TOFU, EXTRATO CONDENSADO E OUTROS: a soja, quando embebida, produz um líquido chamado extrato de soja e esse líquido pode ser transformado em vários tipos de alimentos. O extrato utilizado para “substituir” leite de vaca em preparações pode ser apresentado em pó ou líquido, e este, de preferência, na embalagem tetra pack;

PASTAS, MOLHOS, PATÊS: nas formas simples ou enriquecidos;

PALITOS, BISCOITOS, BARRAS DE CEREAIS, COOKIES, PÃES E OUTROS: utilizando a farinha de soja, o extrato de soja e acrescido de outros ingredientes.

PRODUTOS DESCARTÁVEIS

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Sempre que possível, preferencialmente biodegradáveis.

Os **copos, tampas e embalagens para sobremesas** devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida com capacidade mínima de 300 ml para os de refresco e capacidade mínima de 100 ml para os de sobremesas, sendo os copos de refresco com medidas aproximadamente de 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5cm de altura. Estes copos, tampas e embalagens devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. As tampas descartáveis deverão estar em conformidade com o diâmetro do copo e da embalagem para sobremesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **guardanapos** de papel toalha duplo, medindo aproximadamente 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do usuário, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

Os **espetos de bambu** para preparações tipo churrasco misto deverão ser isentos de materiais estranhos, rachaduras ou deformações.

É exigida **touca protetora capilar branca**, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

O **monitor de óleos e gorduras** indicado para monitorar a porcentagem de ácidos graxos livres do óleo de fritura, definindo a sua vida útil e a sua qualidade, deverá ser disponibilizado.

Sacos para coleta de amostras esterilizados, com tarja para identificação.

Máscaras descartáveis confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.

Jalecos descartáveis em TNT também deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente.

Luvas descartáveis: transparente, tamanho único em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos para manipulação de alimentos.

Filme em PVC atóxico, transparente, apresentação bobina.

Papel Toalha: em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

Papel alumínio: em rolo medindo 30 cm de largura e 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do produto. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade.

PRODUTOS DE LIMPEZA

ÁLCOOL 70%: em gel ou líquido.

ADITIVO DE SECAGEM: Excelente poder de secagem. Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas.

DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO: Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor;

DETERGENTE ALCALINO CLORADO EM PÓ : Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças;

DETERGENTE ALCALINO CLORADO LÍQUIDO: paralavagem de louças em máquina de lavar.

DETERGENTE DESENGORDURANTE LÍQUIDO: Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira e outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância; não oxida metais pois possui aditivo anticorrosivo.

DESINCRUSTANTE LÍQUIDO: Produto químico pronto para uso, indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.

DETERGENTE LIMPA ALUMÍNIO: Indicado para limpeza de superfície de alumínio como panelas, formas e utensílios.

LIMPADOR MULTIUSO LÍQUIDO: Produto químico pronto para uso, indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades.

PANO DE LIMPEZA: descartável (limpeza pesada e leve).

SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA: para higienização das mãos.

SACO DE LIXO: na cor preta, resistente para armazenamento de resíduos, os tamanhos devem estar em conformidade com os coletores de resíduos. Também deverão ser fornecidos sacos coloridos específicos para coleta de resíduos, capacidade de 130 litros, medidas 90 x 110cm, nas cores cinza, amarelo, azul e verde.

SANITIZANTE DE VEGETAIS LÍQUIDO OU PÓ: Formulado especialmente para tratamento e sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.

EMBALAGENS:

É comum a todos os itens: Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e sabores ao produto. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Portaria nº 28/MS/SNVS, de 18 de março de 1996 - Regulamento Técnico sobre Embalagens Metálicas em contato com os alimentos (ANVISA), Portaria nº 27/MS/SNVS, de 13 de março de 1996 - Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos de Vidro e Cerâmica em contato com os alimentos, Resolução RDC nº 105 de 19 de maio de 1999 - Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com os Alimentos.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

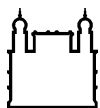


ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

ANEXO VII DO TERMO DE REFERÊNCIA- PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

PRODUTOS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ARROZ	Beneficiado	Longo	Parboilizado	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados e/ou em processo de fermentação;	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6 DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009 – MAPA. PORTARIA Nº 269/88 – MAPA. PORTARIA Nº 85 DE 06 DE MARÇO DE 2002- SARC Nº85/02 ANEXO –MAPA.
		Fino			
		Curto	Polido	Presença de impurezas, sementes tóxicas, insetos mortos ou vivos, tais como carunchos e gorgulhos; Odor estranho impróprio ao produto.	
		Longo fino	Integral		
FEIJÃO PRETO	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, ardidos, defeituosos; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2009 – MAPA. Ferreira, <i>Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I</i> , 2002.
FEIJÃO BRANCO	Comum	Branco	1		
FEIJÃO MULATINHO	Comum	Cores	1		
FEIJÃO MANTEIGA	Comum	Cores	1		
FEIJÃO VERMELHO	Comum	Cores	1		
FEIJÃO CARIOQUINHA	Comum	Cores	1		
FEIJÃO FRADINHO	Feijão de corda	Branco	1		



Ministério da Saúde

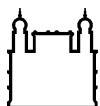
FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

OUTRAS LEGUMINOSAS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ERVILHA SECA		Graúda	1		Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, despelucados, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados ou fermentados;	PORTARIA Nº 65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993 – MAPA.
LENTILHA		Graúda	1		Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, ou corpos estranhos de qualquer natureza;	PORTARIA Nº 65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993 – MAPA.
GRÃO DE BICO			1		Odor impróprio ao produto.	ORNELLAS, 2007.
SOJA	I	Amarela		Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 15 DE MAIO DE 2007 – MAPA. PORTARIA Nº 85 DE 06 DE MARÇO DE 2002- SARC Nº 85/02 ANEXO XVI-MAPA.
	II	Branca		Texturizada Granulada		
				Texturizada Grossa		
	II	Caramelo		Texturizada Granulada		
				Texturizada Grossa		



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES

FARINHAS, CEREJAS E CEMENTOS								
MATÉRIA-PRIMA	GRUPO/SUBGRUPO	CLASSE	TIPO	Especificação	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA		
AVEIA	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	PORTARIA Nº 191, DE 14 DE ABRIL DE 1975 -MAPA.		
				Farinha fina				
				Farelo fino				
				Integral laminada				
TRIGO	Farinha	Branca	1	Comum		INSTRUÇÃO NORMATIVA SARC Nº 7, DE 15DE AGOSTO DE 2001 – MAPA. PORTARIA Nº 85/02 ANEXO XV INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8, DE 2 DEJUNHO DE 2005 – MAPA.		
	Triguilho		Integral	Farinha para quibe				
	Farinha			Farinha comum				
	Farelo de trigo			Farelo de trigo fino				
MILHO	1	Amarela	1	Amido		PORTARIA Nº 109, DE 24 DE FEVEREIRO DE1989 - MAPA. RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO DE 2005 –ANVISA.		
				Flocos de milho				
		Branca		Farinha fina /grossa			PORTARIA Nº 347, DE 02 DE OUTUBRO DE2009 – MAPA.	
				Milho de canjica				
FARINHA DE MANDIOCA	Seca /extrafina ou fina	Natural	1					
		Torrada						
PRODUTO	Fécula		1	Polvilho doce		INSTRUÇÃO NORMATIVA		
				Polvilho azedo				



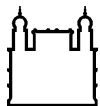
Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

AMILÁCEO DE MANDIOCA	Tapioca		1	Tapioca granulada Sagu		Nº 23, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2005 – MAPA. RDC 263- de 22 DE SETEMBRO DE 2005.- ANVISA
PRODUTO DE ARROZ	Cereal	Branca	Pré-cozida	Farinha de arroz		RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO de 2005 – ANVISA
			Refinado	Creme de arroz		
PRODUTO DE BATATA	Fécula		Refinado	Fécula de batata		RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA
PRODUTO AMILÁCEO DE ARARUTA	Fécula		Refinado	Fécula de araruta		RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO 2005 – ANVISA
FARINHA DE ROSCA	Industrializada					RDC nº90 DE 18 D OUTUBRO DE 2000 – ANVISA. RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO 2005 – ANVISA.
GERGELIM	Semente		Branco ou natural			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009 – MAPA.
			Preto			
LINHAÇA	Semente		Dourada			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009 – MAPA.
			Marrom			



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

MASSAS

MATÉRIA-PRIMA	CLASSIFICAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
MASSAS	Com ovos	Seca ou fresca	Embalagens rasgadas, com furos, amassadas; presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos ou gorgulhos; textura quebradiça, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu formato, com rugosidade e pontuações ou coloração escura; odor estranho impróprio ao produto; fora da temperatura de conservação adequada.	RDC Nº 93 DE 31 DE OUTUBRO DE 2000 –ANVISA. Ferreira, <i>Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I</i> , 2002 PORTARIA INTERMINISTERIAL MA/MS nº 224, de 5 DE ABRIL DE 1989. RESOLUÇÃO RDC nº 14, de 21 DE FEVEREIRO de 2000 – ANVISA.
	Integral	Seca ou fresca		
	Recheada	Seca ou fresca		

FRUTAS

MATÉRIA - PRIMA	VARIEDADE / CULTIVAR	GRUPO	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
AMEIXA			Extra	Formato arredondado; polpa macia, doce, de cor amarelada ou avermelhada; película fina, vermelho-arroxeadas.	PHILIPPI, 2003 RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
BANANA	D água	I I	Extra	Cacho formado de pencas; tamanho compatível com a variedade; polpa macia, doce e cor branco-creme a amarelada; casca amarela.	PORTARIA Nº 126, DE 15 DE MAIO DE 1981 –MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Prata				
	Da Terra				
	Gala				INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 9



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo CruzESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

MAÇÃ	Fuji		Extra	Formato arredondado; polpa doce, branco-amarelada; casca fina, lisa e cor vermelha;	DEFEVEREIRO DE 2006 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
PÊRA	Willians		Extra	Polpa macia, doce, cor branca; casca fina, lisa e verde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 2 DEFEVEREIRO DE 2006 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
ABACAXI	Pérola		Extra	Formato cônico; folhas verdes,armadas, espinhosas; polpa amarelada, doce; casca grossa, verde e amarela.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 01 DEFEVEREIRO DE 2002.MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
GOIABA	Vermelha		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, avermelhada; casca amarelada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 7, DE 11 NOVEMBRO DE 2005 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
CAQUI	Estrela		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, vermelho-alaranjada; casca fina, vermelha.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 19 JULHODE 2005 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
MELÃO	Amarelo		Extra	Formato redondo, ovalado ou alongado; polpa firme, macia, doce, branco-amarelada; casca lisa, com coloração amarela.	INSTRUÇÃO NORMA TIVA Nº 36, DE 18JUNHO DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
MAMÃO	Formosa		Extr	Formato alongado; polpa	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 8 JANEIRO DE 2009 – MAPA.
	Bahia				



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

	Papaya		a	firme, macia, doce, laranja; casca amarelada ou alaranjada.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
MELANCIA			Extra	Formato redondo ou alongado; polpa macia, doce, vermelha, com sementes achatadas e pretas; casca lisa e lustrosa, com estrias de cor verde-escura intercaladas de um verde mais claro no sentido do comprimento.	PHILIPPI, 2003.
MANGA	Tommy		Extra	Fruto com formato redondo, ovalado ou alongado; Polpa macia, doce, às vezes fibrosa, com coloração variando do amarelo-claro ao alaranjado-escuro; Casca lisa e fina, cor variável do verde ao vermelho, passando pelo amarelo.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 02 FEVEREIRO DE 2003 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
	Haden				
	Rosa				
TANGERINA	Poncã	I	Extra	Formato arredondado-achatado; polpa succulenta, fibrosa, em gomos facilmente separáveis, doce- cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada, facilmente destacada da polpa.	PHILIPPI, 2003. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PORTARIA Nº 690, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002 – MAPA.
	Mexerica	III			
	Murcote	V			
LARANJA	Bahia	II	Extra	Formato redondo; polpa	PHILIPPI, 2003. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-
	Pera	I			



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



	Seleta	II	a	suculenta, fibrosa, em gomos, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada.	ANVISA PORTARIA Nº 691, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002.
LIMÃO	Tahiti	I	Extra	Formato redondo; polpa suculenta, ácida, verde - clara, casca lisa, cor verde.	PORTARIA Nº 692, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002. PHILIPPI, 2003.
MORANGO			Extra	Formato cônico; polpa macia, doce, vermelha; casca fina, áspera, de cor vermelha e folhas verdes.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 14 DE 01 DE ABRIL DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
UVA	Itália		Extra	Cachos formados por vários bagos, com pedúnculos firmes, prendendo os frutos; polpa macia, doce, podendo variar entre verde, roxa e rosada, dependendo da variedade; casca fina, lisa, cor verde, roxa ou rosada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 14 DE 01 DE ABRIL DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
	Rubi				
PÊSSEGO			Extra	Fruto redondo; polpa macia, doce; casca aveludada de cor amarelada e rosada; aroma delicado.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 18 JUNHO DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA



HORTALIÇAS

RAÍZES, TUBÉRCULO S EBULBOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
AIPIM			Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	http://www.cnph.embrapa.br INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
ALHO	Branco		Extra	Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um invólucro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; Aroma e sabor fortes, característicos.	PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA http://www.cnph.embrapa.br
	Roxo				
ALHO PORÓ			Extra	Bulbo alongado de coloração verde-clara; aroma e sabor fortes, característico s	http://www.cnph.embrapa.br INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
BATATA	Inglesa /Asterix	1	Extra	Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	PORTARIA Nº 69, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1995 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
	Doce	Roxa	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película	



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

				externa roxa; polpa doce, de cor creme.
	Baroa	Amar ela comu m	Extra	Formato cônico-cilíndrico; coloração amarela intensa.
BETERRABA			Extra	Raiz de formato arredondado e achatado; cor vermelho-arroxead.
http://www.cnph.embrapa.br RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978 ANVISA				

RAÍZES E TUBÉRCULOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
CEBOLA	Branca	<i>Typticum</i> (Regel)	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
	Roxa			Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa.	
CENOURA	Alvorada		Extra	Raízes longas, de formato cilíndrico; casca e polpa com coloração alaranjada intensa, baixa incidência de ombro verde ou roxo.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
INHAME			Extra	Raiz de formato cônico-alongado; polpa compacta, decor branca; casca rígida, marrom.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
NABO			Extra	Forma arredondada ou alongada; polpa e película	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

				branco-leitosas.	1978- ANVISA
RABANETE			Extra	Formato globular, ovoide, polpa branca; película rósea, avermelhada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
FRUTOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ABÓBORA	Moranga		Extra	Forma arredondada-achatada ou alongada, dependendo da variedade; aparência de gomos; casca lisa, rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com coloração alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA http://www.cnph.embrapa.br
	Japonesa				
	Paulista				
ABOBRINHA	Brasileira		Extra	Forma alongada mais arredondada em uma das pontas; casca lisa e brilhante de cor creme e verde-clara.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003
	Italiana			Formato alongado regular; casca lisa e brilhante de cor verde mais intensa.	
BERINJELA	Roxa		Extra	Formato oblongo, cilíndrico e alongado; fruto de cor roxo-escura e brilhante; pedúnculo verde.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

					12, de 1978- ANVISA
CHUCHU			Extra	Fruto compacto; formato de pera alongado; polpa verde; casca rígida, rugosa e sulcada, cor verde.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
JILÓ			Extra	Formato pode ser oblongo, alongado ou quase esférico, conforme a variedade; coloração verde clara ou escura; sabor amargo.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
MAXIXE			Extra	Fruto globular de coloração verde-esbranquiçada; casca coberta por espinhos macios.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
PEPINO	Comum		Extra	Formato cilíndrico, alongado; casca lisa de cor verde-escura.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Japonês			Fruto verde-escuro brilhante, mais fino e alongado.	
PIMENTÃO	Amarelo		Extra	Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde-escuro, amarelo intenso e vermelho vivo, dependendo do estado de maturação do fruto; aroma e	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Verde				
	Vermelho				



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

				sabor fortes característicos, sabor levemente adocicado nos frutos amarelo e vermelho.	
QUIABO	Cilíndrico	Verde	Extra	Fruto alongado e fino, de ponta afilada e coloração verde; superfície coberta por pequenos pelos; devem estar tenros e firmes.	PHILIPPI, 2003 INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
TOMATE	Salada		Extra	Fruto redondo de cor vermelha intensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Molho				
	Cereja				

FLOR	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
BRÓCOLIS	Comum		Extra	Ramas comercializadas em maços que incluem talos e folhas, além dos botões florais; botões florais totalmente fechados, talos firmes e folhas frescas; coloração verde, nunca amarelada;	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-
	Americano			“Cabeça” de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração verde, porém os botões florais podem apresentar coloração superior arroxeada.	ANVISA



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

COUVE-FLOR		5, 6, 7 ou 8	Extra	“Cabeça” de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração branca ou creme, nunca amarela; não deve apresentar pelos na superfície das flores.	http://www.cnph.embrapa.br/INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9,DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
------------	--	-----------------	-------	--	--

FOLHAS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ACELGA			Extra	Folhas novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde-esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	http://www.cnph.embrapa.br/INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9,DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
AGRIÃO			Extra	Maços com folhas frescas, pequenas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	http://www.cnph.embrapa.br/INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9,DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
ALFACE	Americana	Verde, Roxa	Extra	Folhas lisas ou crespas, consistentes, quebradiças, verde-esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compactidade.	http://www.cnph.embrapa.br/INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9,DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA.
	Crespa			Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante ou roxa (somente as bordas ou o todo).	



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

	Paulista			Folhas lisas e delicadas de bordas arredondadas, podendo ou não formar cabeça; coloração verde.	
BERTALHA			Extra	Folhas carnosas, de tamanho médio; formato semelhante ao do espinafre, porém mais arredondado; folhas e hastes verdes, vigorosas.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
CEBOLINHA			Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	http://www.cnph.embrapa.br/ RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
CHICÓRIA	Crespa		Extra	Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- ANVISA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Lisa				
COENTRO			Extra	Folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; nunca devem apresentar folhas amareladas	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9,
				ou talos moles; aroma e sabor fortes, característicos.	DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
COUVE	Manteiga		Extra	Folhas arredondadas, grandes, lisas ou pouco onduladas, de cor verde-escura e talos verde-claros; sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESPINAFRE			Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles.	http://www.cnph.embrapa.br/INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9,DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
HORTELÃ	fresco		Extra	Pequenas folhas opostas, rugosas, de formato ovalado e margens serrilhadas; coloração verde; aroma e sabor refrescantes.	http://www.cnph.embrapa.br/
MANJERICÃO	fresco		Extra	Pequenas folhas ovaladas e pontiagudas, de margens lisas, presas a um caule muito ramificado; folhas verde-brilhantes muito aromáticas.	http://www.cnph.embrapa.br/INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9,DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
REPOLHO	Verde		Extra	“Cabeça” formada pela sobreposição de folhas; coloração verde ou roxa, dependendo da variedade (as folhas de cobertura são mais escuras, enquanto as folhas internas são mais claras); pecíolo curto e bem destacado, firme e claro nas duas variedades.	http://www.cnph.embrapa.br/INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9,DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Roxo				
RÚCULA			Extra	Folha alongada de borda lisa ou recortada; coloração varia do verde ao verde escuro; talo fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	http://www.cnph.embrapa.br/INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9,DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Lisa			Folhas verde-escuras,	http://www.cnph.embrapa.br/



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

SALSA	Crespa		Extra	brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde-clara; possuem aroma forte e agradável.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
-------	--------	--	-------	---	--

SEMENTES	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ERVILHA FRESCA	Ervilha-Torta			Ervilhas em vagens tenras, limpas, de cor verde clara; grãos, também verdes, podem ser lisos ou rugosos; vagens devem estar firmes e quebráveis, nunca amolecidas e dobráveis.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

VAGEM	Manteiga			Vagem mais comprida e mais larga do que outras variedades, de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças, nunca amolecidas.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
-------	----------	--	--	--	--

CARNES IN NATURA

MATÉRIA- PRIMA	ORIGEM	CORTE	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
		Chã de dentro / Coxão de dentro, Alcatra (músculo do interior da perna, arredondado,	Em temperatura adequada ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada); aspecto firme, livre de	Carne esverdeada, pegajosa, com as	PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 – MAPA. PHILIPPI, 2003 DECRETO Nº 343, DE 04 DE NOVEMBRO DE 1996 - MAPA. Albino Luchiar Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas?



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

CARNE BOVINA	Bovina	com fibras curtas e de consistência macia)	hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelofrio.	fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	SIMBOI, 2006 Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952-RIISPOA- MAPA Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília:Ministério da Saúde, 2001 DIPOA n.304 de 22/04/96DIPOA n.145 de 22/04/98 Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998-MAPA
		Contra filé (carne macia, de forma redonda, com uma capa de gordura)			
		Patinho (Corte ligeiramente macio)			
VÍSCERAS/MIÚDOS	Bovina	Fígado	De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalada a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	DIPOA n.304 de 22/04/96DIPOA n.145 de 22/04/98 Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE1998.MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952-RIISPOA- MAPA
		Bucho			



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

	Frango	Moela	De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalada a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	DIPOA n.304 de 22/04/96DIPOA n.145 de 22/04/98 Instrução Normativa Nº 59, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2009. RESOLUÇÃO da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE1998.MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952-RIISPOA- MAPA
--	--------	-------	--	--	--

CARNE DE AVES	Frango	Peito	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação (resfriada, congelada); aspecto firme, cor amarelo-rosado; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio.	Carne com consistência amolecida, dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acúmulo sanguíneo. Coloração da carne com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Presença de excesso de gordura.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 - MAPA. Albino Luchiar Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas? SIMBOI, 2006. DIPOA n.304 de 22/04/96DIPOA n.145 de 22/04/98 RESOLUÇÃO da ANVISA nº105 de 19/05/99. PORTARIA Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA DECRETO Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE1952- RIISPOA-
		Coxa			
		Sobrecoxa			
	Peru	Inteiro			



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

					MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 59, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2009- MAPA
CARNE SUÍNA	Suína	Mignon	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação; aspecto firme e cor rosada; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio; gordura de coloração branca ou quase branca.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas ou limo ou exsudando suco.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 - MAPA. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas. SIMBOI, 2006. DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 RESOLUÇÃO da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952-RIISPOA-MAPA.
		Lombinho			
		Carré			
		Pernil			
		Filé de Pescada ou Cação	Odor característico, carne firme, olhos brilhantes, guelras róseas ou vermelhas úmidas, escamas aderentes e firmes,	Carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos; carne sem brilho, de cor leitosa; cheiro desagradável ou	ORNELLAS 2007. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas?



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo CruzESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

PESCADO	Peixe	Posta de namorado, Dourado ou CongroRosa	cor branca ou ligeiramente rósea, temperatura adequada à forma de conservação; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas escuras, espinhas quebradas ou aparentes.	pútrido; olhos turvos e afundados na órbita; guelras pálidas, ressecadas, azuladas, com cheiro desagradável; escamas opacas, desprendendo-se facilmente; pele de cor embaçada, rugosa e frágil; ventre flácido ou volumoso; nadadeira e cauda sem resistência a movimentos; vísceras dilaceradas.	SIMBOI, 2006. PORTARIA Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998. MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952-RIISPOA- MAPA.
FRUTOS DO MAR	Camarão	7 Barbas	Aspecto brilhante, úmido, carne firme, cor branco- acinzentada cheiro e odor agradáveis, corpo em curvatura natural, rígida, carapaça aderente ao corpo, coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação.	Carne sem brilho ou amolecida; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e coloração azulada, esverdeada ou escura; fácil desintegração fora da temperatura de conservação; aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou	ORNELLAS 2007. DECRETO Nº 1255, DE 25 DE JUNHO DE 1962 – MAPA.
		Cinza			

PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS:

MATÉRIA-PRIMA	ORIGEM	CORTE	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
CARNE SECA / CHARQUE	Bovina	Coxão traseiro	Embalagem rasgada ou furada; carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura não deve apresentar odor de ranço.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000. MAPA Circular Nº 109, DE 29 DE AGOSTO DE 1988
PRESUNTO	Suíno	Membro posterior, desossado ou não, e	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000- MAPA



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

		submetido ao processo térmico adequado.	processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável; não conservação em temperatura adequada, ou seja, a de refrigeração (máximo 8°C).	
PEITO	Peru	Membro superior, desossado, submetido ao processo térmico adequado.		DECRETO Nº 30691 DE 29/03/1952 – MAPA.
BLANQUET				
LINGUIÇA	Suína Curada / defumada	Calabresa,portuguesa, paio (industrializada)	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000- MAPA
	Franco fresca	Toscana (em gomos uniformes)		
BACALHAU	Pescado salgado seco		Quando apresentar odor e sabor desagradáveis ou anormais; amolecido, úmido e pegajoso; áreas de coloração anormais; presença de larvas ou parasitos; alterações outras de qualquer natureza.	DECRETO Nº 1255, DE 25 DE JUNHO DE 1962 –MAPA. Portaria Nº 52, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000 –MAPA.

LEITE E DERIVADOS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
LEITE UHT	Desnatado	Aspecto líquido e homogêneo; coloração branca; sabor e odores suaves, levemente adocicados.	Aspecto viscoso; cor, sabor ou odor alterados; presença de	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 –MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA DECRETO Nº 1236, DE 02 DE SETEMBRO DE 1994-MAPA
	Integral			



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

			impurezas ou elementos estranhos.	ORNELLAS, 2007. ARRUDA, 2002.
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	Desnatado	Pó facilmente solúvel em água; aspecto uniforme, sem grumos; cor branco-creme; sabor e odor agradáveis, semelhantes ao do leite fluido.	Matéria-prima	
	Integral		empedrada, mofada; cor, sabor ou odor alterados; presença de corpos estranhos de qualquer natureza.	
CREME DE LEITEUHT / FRESCO	Creme de baixo teor de gordura	Deve apresentar-se espesso, de coloração branca ou levemente amarelada; sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos.	Presença de impurezas ou elementos estranhos; creme com consistência, cor, odor ou sabor alterados.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 –MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Creme			
	Creme de alto teor de gordura			
MANTEIGA	Extra ou de primeira qualidade	Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa, uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água; coloração branca amarelada; sem manchas ou pontos com outras colorações; sabor suave e aroma delicado.	Presença de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos; consistência amolecida; cor, sabor e odor alterados.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 –MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997



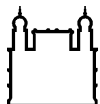
Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

QUEIJO	Minas frescal	Aspecto firme e consistência macia; textura fechada com ou sem buracos mecânicos pequenos; cor branca ou branco- creme; odor próprio e sabor levemente ácido.	Aspecto melado, pegajoso; consistência alterada; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 –MAPA. ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Mussarela	Aspecto de massa semi-dura; cor branco-creme homogênea;sabor suave; odor próprio.	Produto estufado, rachado, mofado; presença de elementos estranhos em sua massa; cor, sabor ou odor impróprios ao produto.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. –MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Parmesão	Consistência dura; textura compacta, superfície de fratura granulosa; coloração amarelada; sabor salgado, ligeiramente picante; odor característico, agradável e bem desenvolvido.	Aspecto pegajoso, textura amolecida; presença de mofo ou qualquer outro elemento estranho; cor, sabor ou odor impróprios	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 –MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA PORTARIA Nº 353, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA.



			ao produto.	
	Prato	Aspecto de massa semi dura; cor amarela; sabor e odor próprios.	Produto estufado, rachado ou mofado; odor, sabor e cor alterados; presença de substâncias estranhas de qualquer natureza em sua massa.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 –MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Requeijão	Aspecto de massa mole, pastosa, homogênea; coloração branco-creme; sabor e odor característicos.	Massa heterogênea, de consistência ou cor alterada; presença de mofo ou elementos estranhos à sua natureza; odor e sabor pútridos.	PORTARIA Nº 359, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA. ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Ricota	Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; textura fechada ou com alguns olhos mecânicos; consistência firme, macia; cor branca.	Aspecto melado,	ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

			peg ajoso; consistência ou cor alterada; sabor ou odor estranho ao produto.	
IOGURTE	Integral	Consistência firme ou pastosa; cor branca; odor próprio; sabor		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE
NATURAL	Desnatado	levemente ácido.	Consistência líquida; aspecto talhado; cor, odor ou sabor alterado.	OUTUBRO DE 2007-MAPA

ALIMENTOS À BASE DE SOJA

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
LEITES, BEBIDAS FERMENTADAS, IOGURTES, CREMES, SORVETES, QUEIJOS, TOFU, LEITE CONDENSADO E OUTROS	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido extraído da soja e acrescido de outros ingredientes	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos da leguminosa.	Aspecto viscoso, cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.	



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

PASTAS, MOLHOS, PATÊS	Apresentado s nas diversas formas utilizando o líquido extraído da soja e acrescido de outros ingredientes	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãosde soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos da leguminosa.	Cor, sabor ou odor alterados; consistência alterada; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.
PALITOS, BISCOITOS, COOKIES, BARRAS DE CEREAIS, PÃES E OUTROS	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido e a farinha extraídos da sojae acrescido de outros ingredientes	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãosde soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos da leguminosa.	Alimento empedrado, mofado; cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhosao produto.

OVOS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
OVOS DE GALINHA	Fresco Branco	A	Tipo 1 (Extra ou Jumbo)	Ovos com casca suja, trincada ou rompida; alterações da gema e da clara; gema arrebatada, misturada à clara, com manchas escuras, presença de sangue, embrião ou fungos; cor, odor e sabor anormais; podridão.	PORTARIA Nº 1 DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990 – MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO Nº 56.585, DE 20 DE JULHO DE 1965 – MAPA. DECRETO Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952 – MAPA.
	Fresco Cor				



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

	Integral		Pasteurizado líquido Refrigerado	Sabor e odor desagradáveis; coloração e consistência alteradas; presença de matéria estranha ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 2 DE SETEMBRO DE 2008 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 56, DE 04 DE DEZEMBRO DE 2007 – MAPA. RESOLUÇÃO Nº 1, DE 09 DE JANEIRO DE 2003 – MAPA.
			Desidratado	Umidade anormal; formação de grumos; cor alterada; presença de corpos estranhos de qualquer natureza; sabor e odor impróprios ao produto.	

GORDURAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
ÓLEOS VEGETAIS	1	Soja	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde. Com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	ARRUDA, 2002. ORNELLAS, 2007. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22 DEZEMBRO DE 2006 – MAPA RDC 270 DE 22/09/2005 – ANVISA.
		Milho		
		Girassol		
		Canola		
AZEITE	Extra Virgem	Oliva		
CREME VEGETAL	Comum	Com sal ou sem sal, sem traços de leite	Coloração alterada; odor e sabor desagradáveis, característicos de ranço; temperatura inadequada de conservação.	PORTARIA Nº 372 DE 04 SETEMBRO DE 1997 – MAPA. ORNELLAS, 2007.
	Light			

VINAGRE

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
VINAGRE	Fermentado Acético de Vinho Tinto ou Branco	Líquido límpido, transparente ou vinho translúcido, dependendo do tipo de vinho fermentado; aroma acético e	Sabor e aroma desagradáveis; presença de	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 14 DE OUTUBRO DE 1999 – MAPA. INSTRUÇÃO



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

		sabor ácido.	elementos estranhos à sua natureza.	NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004-MAPA. EMBRAPA UVA E VINHO www.cnpuv.embrapa.br
	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico	Aspecto denso, xaroposo e escuro, com aroma e sabor ácidos levemente adocicados.		
	Fermentado Acético de Frutas, Cereais, Vegetais ou Mel.	Líquido límpido, de coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.		

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CONCENTRADO DE TOMATE	Extrato	Aspecto de massa mole; cor vermelha; odor e sabor próprios.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
	Polpa			
CATCHUP		Consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor próprios.		RESOLUÇÃO RDC Nº 276 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
MOSTARDA PREPARADA	Amarela	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor fortes, característicos.		
MOLHO SHOYO		Consistência líquida; coloração escura; sabor salgado.		
MOLHO INGLÊS		Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.		
MAIONESE		Consistência pastosa, emulsão estável; cor branco-creme; odor e sabor característico.		

AÇÚCAR E ADOÇANTES

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
	Refinado	Pó finíssimo de cor		



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

AÇÚCAR		branca e rápida dissolução em água.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. ORNELLAS, 2007.
	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.		
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao darapadura.		
ADOÇANTE	Acessulfame K	Líquido branco ou transparente, dependendo da substância adoçante; sabor doce.	Presença, ainda que em pequena quantidade, de qualquer substância adoçante não especificada no presente documento; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PORTARIA Nº 38, DE 13 DE JANEIRO 1998 – ANVISA.
	Steviosídeo			
	Sucralose			

POLPAS DE FRUTAS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA	Refrigerada	Cor, odor e sabor característicos da fruta de origem	Presença de terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 07 DE JANEIRO DE 2000 – MAPA.

DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
DOCES	De corte	Variados	Sabor, odor e cor alterados; textura diferente da especificada em	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PORTARIA Nº 354, DE 04
	Cremosos	De leite e variados de frutas sem leite		



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

	Compotas	De frutas sem leite	embalagem; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; consistência alterada.	DESETEMBRO DE 1997 – MAPA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. ANVISA ORNELLAS, 2007. PHILIPPI, 2003.
PÓ PARA PREPARO DE GELATINAS, PUDINS, FLANSE MOUSSES	Comum diversos sabores	Coloridos e aromatizados artificialmente, remetendo ao sabor especificado na embalagem.	Umidade anormal, empedramento, grumos; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 273 DE 22 DESETEMBRO DE 2005 – ANVISA PORTARIA nº 29 DE 13 DE JANEIRO DE 1998- ANVISA
	Diet diversos sabores			
AMEIXA	Preta, sem caroço	Seca	Presença de fungos, bolores, insetos ou outra matéria estranha; coloração anormal, odor e sabor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE 22 DESETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
UVA PASSA	Preta / Branca	Seca		

CAFÉ, LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CAFÉ	Torrado e moído	Cor castanho-escura; aroma forte e agradável, característico. Possuir selo ABIC.	Umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 277, DE 22 DESETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
LEITE DE COCO	Sem açúcar	Líquido de coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; presença de matéria estranha.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
COCO RALADO	Desidratado Sem açúcar	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e sãos.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

FERMENTO	Químico pó	Aspecto em pó, Cor branco, Cheiro e sabor próprio	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 38, de 1977-ANVISA
	Biológico seco	Fermento Seco; Aspecto: pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis; Cor: do branco ao castanho claro; Cheiro: próprio; Sabor: próprio		
	Biológico instantâneo			
	Biológico instantâneo massa doce			

CONSERVAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
AZEITON A	Verde	Sem caroço; fatiada, inteira, recheada.	Vazamento do líquido interno; líquido de cobertura espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas ou o	ARRUDA, 2002. ORNELLAS, 2007. RDC 352 DE 23/12/2002 – ANVISA. RESOLUÇÃO RDC Nº 362, DE 29 DE JULHO DE 1999 – ANVISA.
	Preta			
MILHO VERDE	Salmoura/ simples			RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 13, DE 15 DE JULHO DE 1977 – ANVISA.
ERVILHA	Salmoura/ simples			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA.
PALMITO	Pupunha Salmoura/ simples a	Fatiado ou inteiro		RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
CHAMPIGNON	Salmoura/ simples	Fatiado ou inteiro		Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. ANVISA
ALCAPARRAS	Salmoura/ simples			
ASPARGOS	Salmoura/ simples			
PICLES	Hortaliças Variadas	Simples ou mistas		



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

CEBOLINHA	Salmour a/ simples Light		todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.	
ATUM		Enlatado e imerso em água e sal; ao natural sólido ou em pedaços		PORTARIANº 63, DE 13 DENOVEMBRO DE 2002- MAPA
OVO DE CODORNA	Salmoura/ simples			Portaria Nº 1, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990-MAPA

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ALHO	Desidrato	Flocos	Presença de insetos, larvas,	PORTARIA Nº 242 DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.MAPA
	Frito	Triturado		
CANELA	Secos	Casca		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 14 DE SETEMBRO DE 2006.MAPA ORNELLAS, 2007. PORTARIA Nº 13, DE 25 DE JANEIRO DE 2010-MAPA. RDC Nº 12, DE 2 DE JANEIRO 2001 –
		Pó		
CRAVO - DA - ÍNDIA	Bahia especial	Seco		
COENTRO	Desidratado	Folhas		
CEBOLA	Desidratado	Flocos		
TOMILHO	Desidratado	Folhas		
ESTRAGÃO	Desidratado	Folhas		
ALECRIM	Desidratado	Folhas		
LOURO	Desidratado	Folhas		
		Pó		



Ministério da Saúde

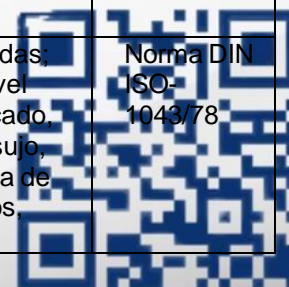
FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

MANJERICÃO	Desidratado	Folhas	parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº de lote ou data de validade.	ANVISA.GERMANO- P. M. L, 2008. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA RESOLUÇÃO Nº 276, 22 DE SETEMBRO DE 2005.-ANVISA RESOLUÇÃO Nº 130 26 DE MAIO DE 2003.- ANVISA
MANJERONA	Desidratado	Folhas		
ORÉGANO	Desidratado	Folhas		
AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA)	Desidratado	Pó		
CURRY	Pó	Picante		
SALSA	Desidratada	Folhas		
		Talos		
SAL	Extra refinado	Fino		
		Sachê		
NOZ - MOSCADA	secos	Grãos/Pó		

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
BOBINA DE PLÁSTICO	Transparente	VÁRIOS TAMANHOS	Material de polietileno, transparente, atóxico, deverá estar em conformidade com a legislação vigente.	RESOLUÇÃO RDC Nº 91 / 2001.
COPO DESCARTÁVEL PARA SUCO	Branco	300 ml		
COPO DESCARTÁVEL PARA CAFÉ	Branco	50 ml		
COPO DESCARTÁVEL PARA SOBREMESA	Branco	100 ml		
GUARDANAPO DE PAPEL	Folha dupla	24,0 cm X 24,0 cm. Em fibras 100% celulósicas		
JALECO DESCARTÁVEL	TNT			
LUVA DESCARTÁVEL	Transparente (PVC)	Para alimentos		
PÁ MISTURADORA	Para líquidos	Pequeno para café	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações.	GERMANO, 2008
		Grande para <i>drink</i>		
PALITO PARA CHURRASCO	Bambu	Pacote		
TOUCA DESCARTÁVEL	TNT			
TAMPA DESCARTÁVEL	Branco	Para copo de suco/água/sobremesa		
PALITO DENTAL	Americano	Embalagem individual		
	De mesa	Caixas com 5000		
SACO PARA TALHER	Papel encerado	9 X 26 cm	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações. Isento de rebarbas, arestas cortantes ou defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização.	ABNT- NBR- 14865
FILME DE PVC	Atóxico transparente	Bobina		
PAPEL TOALHA	Folha dupla	Bobina		
PAPEL HIGIÊNICO	Folha dupla branco	Rolo – 100% celulose, solúvel em água		
PAPEL ALUMÍNIO	Alumínio	Rolo		
MONITOR DE ÓLEOS E GORDURAS	Fita			
EMBALAGENS DESCARTÁVEIS	Redonda e retangular com tampa, subdividas ou não, potes, copos, tampas	Indicado para alimentos	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras,	Norma DIN ISO- 1043/78





Ministério da Saúde

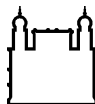
FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

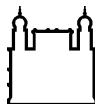
			deformações.	
--	--	--	--------------	--



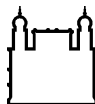
ANEXO VI

LISTA DOS MATERIAIS DE LIMPEZA

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ÁLCOOL	Gel	COM CONCENTRAÇÃO DE 70%	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, molhadas.	PORTARIA nº 15, de 23 DE AGOSTO DE 1988- ANVISA
ADITIVO DE SECAGEM	Líquido	Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de mancha.		RESOLUÇÃO nº 211, de 18 DE JUNHO de 1999- ANVISA
DETERGENTE	Líquido neutro	Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor.		RDC 216 15 DE SETEMBRO DE 2004 RDC N.º 184, 22 DE OUTUBRO DE 2001- ANVISA
	ALCALINO CLORADO EMPÓ	Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças.		PORTARIA 1428 DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 PORTARIA 1428 DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 RDC 216 15 DE SETEMBRO DE 2004
	ALCALINO CLORADO LÍQUIDO	Lavagem de louça sem máquina de lavar.		RESOLUÇÃO RDC N.º 77 DE 16 DE ABRIL DE 2001- ANVISA
DETERGENTE DESENGORDURANTE	Líquido	Limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias,		ABNT - NBR 9191:2002

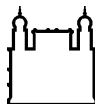


		azulejos, exaustores, geladeira, e, utensílios e louças quando higienizados manualmente. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância.		
DESINCRUSTANTE	Líquido	Produto químico pronto uso indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas		
DETERGENTE	Limpa alumínio	Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios.		
DESINFETANTE	A base de Quaternário de Amônia	Inodoro, indicado para desinfecção de pisos, paredes, pias, banheiros, e superfícies em geral, em locais como cozinhas e hospitais. Limpa e desinfeta em uma única operação.		
ESPONJA	Dupla face	Para lavar refresqueira e potes.		
	Não Risca Fibrão azul	Para lavar GN e aço inox.		
GEL SANITIZANTE	Gel a base de álcool de cereais a 70%	Gel alcoólico para antissepsia das mãos a seco. Elimina 99,9% dos germes e bactérias, com emolientes especiais que evitam o ressecamento da pele.		
LIMPADOR MULTI USO	Líquido	Produto químico pronto uso indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros,		

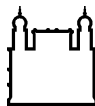


		espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície.. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância.		
LIMPADOR DE VIDROS	Líquido	Para limpeza de vidros. Com Ph neutro, secagem rápida.		
LUVA	Látex	Para limpeza geral, leve.		
	Borracha	Para limpeza geral, pesada.		
PANO DE LIMPEZA	Descartável	Para limpeza leve Para limpeza pesada		
SABONETE BACTERICIDA	Líquido	Para higienização das mãos - uso geral		
SACO DE LIXO	Extra forte	Colorido. Específico para coleta de resíduos, capacidade de 130 litros , medidas 90 x110cm, nas cores cinza, amarelo, azul, verde. Cor preto. Vários tamanhos.		
SANITIZANTE DE VEGETAIS	Líquido / Pó	Para sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.		

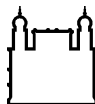
Material de limpeza				
Itens	Descrição	Marca Referência	Consumo mensal	Unidade de medida
19. Sacos de lixo reforçado	Tamanho: 100x110 Largura 100cm Comprimento 110cm. Cor: preto suporta	Dover-Roll "ou equivalente", "ou similar" e "ou de melhor qualidade"	440	unidades



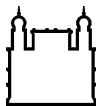
	até 30 kg material não perfurante. Espessura: Reforçado/resistente			
20. Desinfetante de uso geral	inibe a ação de micro-organismos patogênicos. Pode ser utilizado nos mais diversos ambientes, como cozinhas industriais. Ingrediente ativo: Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônia e Cloreto de Alquil Dimetil Etil Benzil Amônio Aspecto: - Líquido Odor: - Natural. Cor: - Característico pH (puro): - 7,0 +/- 0,5 Teor: 2,0% +/- 0,2 Validade: 12 Meses	Rizelar "ou equivalente", "ou similar" e "ou de melhor qualidade"	66	Litros
21. Esponja dupla face	Composição Espuma de poliuretano e fibra sintética com mineral abrasivo. Recomendações de Uso - Limpeza geral em cozinhas industriais, Medidas: Altura: 22,5cm; largura: 7,5cm e Comprimento: 11cm	Scotch-Brite Ypê "ou equivalente", "ou similar" e "ou de melhor qualidade"	44	unidades
22. Fibrção	Uso em cozinhas industriais Sua textura aberta e alta agressividade, proporcionam limpeza rápida em crostas e sujeiras de difícil remoção. São utilizadas em painéis, chapas de frituras, fornos e grelhas.	Scotch-Brite "ou equivalente", "ou similar" e "ou de melhor qualidade"	22	unidades



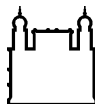
	<u>Dimensões</u> Altura 2,2 cm; Largura 8,7 cm; Comprimento 12,5 cm; Peso 0,125 kg			
23. Detergente	Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios. Ingrediente ativo: Dodecil benzeno sulfonato de sódio. Aspecto: - Líquido Odor Característico Cor: Incolor pH (puro) - 7,0 +/- 0,5 - 12 Validade: 12 meses	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	80	Litros
24. Detergente industrial para máquina de lavar	detergente para máquina de lavar louças industriais. Utilizado para limpeza automatizada de copos, bandejas, pratos e demais utensílios. Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Amarelo pH (Solução 1% p/p): - 11,5 +/- 1,0 Teor: - 10,44 +/- 0,63 Validade: - 24 Meses	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	5	L
25. secante	secante abrillantador que tem em sua formulação um composto químico elaborado para auxiliar no processo de secagem de louças, bandejas e talheres	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	5	L



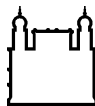
	Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Azul pH: - 7,0 +/- 0,5 Validade: 12 Meses Ingrediente ativo: Álcool graxo etoxilado propoxilado.			
26. álcool 70%	desinfetante que atua na assepsia de superfícies fixas COMPOSIÇÃO: Álcool Etílico e veículo. Ingrediente ativo: Álcool Etílico 96 Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Transparente pH (puro): - 6,0 +/- 0,5	Rizelar“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade’	22	L
27. Panos de limpeza multiuso descartável	Pano Multiuso Picotado Limpeza de ambientes institucionais 100% biodegradável Dimensões do produto 40 x 40 x 50 cm; 3,4 Quilogramas	INOVEN“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade’	220	und
28. Vassoura	Vassoura Grande: - Vassoura de pelo sintético para piso com no mínimo 60 cm. Base madeira com cabo. Cabo medindo aprox 1,20 cm, plastificado e pendurico. As cerdas não deverão se soltar com facilidade. Base de plástico medindo aproximadamente 30 cm.	Varremaster“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade’	1	und
29. Rodo Grande	Rodo Grande com cabo de madeira plastificada com	Rodobem“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade’	1	und



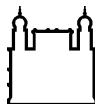
	rosca, medindo no mínimo 1,20 cm de comprimento, suporte plástico medindo aproximadamente 50 cm, com borracha dupla. Utilização: Piso ou qualquer superfície lisa.			
30. balde	BALDE DE PLÁSTICO para água, com alça plástica de alta resistência, capacidade para 20 litros.	Sanremo“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	1	und
31. Limpador de chão MOP de uso industrial	<ul style="list-style-type: none">• Balde com capacidade para 20 litros com alças;• espremedor com pressão lateral para Mops Convencionais ou Planos;• Divisória interna com capacidade de 12 litros;• 4 rodízios de 50 mm. - Cabo Telescópio dois estágios- altura de 1,40m	Bralimpia“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	1 Obs: A troca será solicitada de acordo com o estado de conservação	und



32. Refil de Mop Profissional	Os refis em algodão / microfibra são indicados para a higienização de hospitais, escritórios, indústrias, empresas em geral e residências, pois apresentam excelente absorção e alto poder para retirar líquidos e sujidades. Não soltam fiapos devido à sua composição e fios perfeitamente tramados. Diâmetro 15 cm; Peso 1,020Kg	Bralimpia “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	1	und
33. sabonete antisséptico	Assepsia e limpeza das mãos para ambientes que exigem higienização eficiente. recomendado para ambientes como cozinhas industriais	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	4,4	Litros
34. Papel toalha descartável	Papel toalha descartável fabricado em celulose 100% virgem. Uso para a secagem das mãos, limpeza de vidros, limpeza de superfícies etc. Detalhes: alta absorção; maciez; resistência; fácil reposição; 4 maços de folhas com 2 dobras; cor: branco;	Elite Profissional “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	33.000	folhas
35. Hipoclorito de sódio	Cloro ativo: 2%. Para desinfecção de hortifrutícolas: é recomendado lavar as hortifrutícolas	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	15	Litros



	previamente a fim de eliminar sujidades visíveis a olho nu. Imergi-las em solução de 1/100 = 200 ppm. Aspecto: - Líquido pH (Solução 1/20): - 11,0 + / - 0,5 Teor: - 2,0% +/- 0,2 Validade: 12 meses			
36. desengordurante de alta espuma	desengordurante biodegradável. Específico para limpeza pesada de peças como filtros de coifas, fornos, cestas, chapas de frituras, panelas, tabuleiros, fogões industriais e pisos manchados pela gordura. Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Característico pH (Solução 1% p/p): - 12,0 +/- 0,5 Validade- 24 Meses	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade	5	Litros
Material descartáveis				
Descrição	Descrição	Consumo mensal	Unidade de medida	
9. Embalagem plástica para alimento	medida 20x30 – O consumo será de acordo com o cardápio e o número de lanches, frutas solicitadas.	2000 O consumo será de acordo com o cardápio e o número de lanches, frutas solicitadas.	und	
10.Embalagem plástica para alimento	medida 60x90 – O consumo será de acordo com o cardápio e o número de lanches, frutas solicitadas.	300 O consumo será de acordo com o cardápio	und	
11. Saco de papel Kraft	papel Kraft Natural de fibras longas de excelente resistência (100% fibras virgens, NÃO é papel Mix); GRAMATURA: 80 g/m²; FUNDO: Reto e reforçado como nas imagens; A provado para contato direto com alimentos. UTILIZAÇÕES	2400	und	



	DIVERSAS: Embalagens para Confeitarias, Lanchonetes, etc.		
12. Saco plástico para amostra dos alimentos	Saco de polietileno de baixa densidade material estéril para coleta de amostra de alimentos. Pode ser colocado no freezer; Possui tarja para fazer anotações; Dimensões: 12x 25; Sem impressão; transparente;	30	und
13. Guardanapo	Guardanapos de papel Folha Dupla Cor branco	800	und
14. Etiqueta de validade dos alimentos	Etiquetas com papel autoadesivo que ajuda a aguentar a umidade e baixas temperaturas. Campos padronizados para que as informações estejam sempre completas (além da validade, identificar também o conteúdo, fornecedor, lote, data de manipulação e outras informações).	1500	und
15. Etiqueta para produtos químicos	Etiquetas com papel autoadesivo Informações de validade, identificar o conteúdo, fornecedor, lote, data de manipulação e outras informações.	150	und
16. Luva descartável vinil	Ambidestra. Uso único. Não uso médico. Não Reprocessar. Produto isento de látex Composição: 100% hipoalergênica e atóxica. Não contém látex natural, ou aditivos tóxicos (DOP ou DEHP). Zero risco de alergia e toxicidade. INDICAÇÕES DE USO: Gastronomia	03	Caixas com 100 und
Rolo Bobina Plástico Filme PVC 100 Metros	plástico-filme ou papel-filme transparente, o filme de PVC esticável BAC tem alto poder de resistência e vedação para proteger os alimentos e é muito	02	Rolos



	utilizado tanto dentro quanto fora da geladeira. Além disso, ele não é tóxico e não tem cheiro. uso em cozinhas profissionais		
Embalagem descartável com tampa de 145 ml (uso de sobremesas)	Embalagem Pote Redondo C/ Tampa 145ml- Armazenar e transportar alimentos. Material: Plástico Altura: 5,43 Diâmetro: 7,9cm Capacidade: 145ml	2000	Und
Embalagem descartável com tampa de 200 ml (uso do açaí)	Embalagem Pote Redondo C/ Tampa de 200ml Dimensões copo: Interno - 52mm x 85mm Dimensões tampa: Altura: 34,1mm interno - 69,5 Externo - 78,8	500	Und
Touca descartável	Uso único, individual e descartável. Gramatura: 10g/m2 Cor: Branca. Tamanho: Puxada 48cm	200	Und
Máscara descartável	A proteção física contra a temperatura, a proteção contra a poluição, a proteção contra a poluição, o vírus e a proteção contra a qualidade do dia a dia Possui camada de filtro fundido com filtro de filtro branco BFE ≥95%	80	Und

ANEXO II

TERMO DE CONTRATO

(Processo Administrativo nº25430.000134/2023-96)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI A FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ - FIOCRUZ, POR
INTERMÉDIO DA ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO - EPSJV E
.....

A **FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ**, através da **ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO-EPSJV**, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede a Av. Brasil nº 4.365, Manguinhos, Rio de Janeiro - RJ, doravante denominada de FIOCRUZ ou CONTRATANTE, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 33.781.055/0001-35, neste ato representada pela Diretora Anamaria D'andrea Corbo, nomeada pela Portaria nº 247, de 21 de junho de 2021, 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 25430.000134/2023-96 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 nº 9/2023, 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 alimentação transportada por meio da operacionalização de atividades envolvidas na produção e entrega de refeições e lanches para atender as necessidades nutricionais dos alunos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Objeto da Contratação	CATSER	Unid	Quant	Valor total ANUAL
01	Contratação de empresa para prestação de serviço de Alimentação Transportada por meio da operacionalização de atividades envolvidas na produção e entrega de refeições e lanches para atender as	3697	serviço	01	



	<p>necessidades nutricionais dos alunos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV</p> <p>O serviço é composto da seguinte forma:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Lanche (manhã e tarde)b) Refeição (almoço e jantar)c) Kit lanched) Materiais de higienização e limpeza sob demanda				
--	---	--	--	--	--

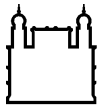
Detalhamento do Serviço:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE Mensal	QTDE Anual (quant mensal * 12 meses)	VALOR UNITÁRIO do item (Valor obtido na pesquisa do item)	VALOR Total Mensal (Valor unitário * quant mensal)	VALOR TOTAL Anual (Valor mensal * 12 meses)
a	Lanche (manhã e tarde)	Unidade	6.937	83.244			
b	Refeição (almoço e jantar)	Unidade	7.469	89.628			
c	Kit lanche	unidade	1.607	19.284			
d (*)	Materiais de higienização e limpeza sob demanda	Unidade	1	1	20.000,00	20.000,00	240.000,00
TOTAL DA CONTRATAÇÃO			R\$				

(*) Devido a utilização dos materiais de higienização e limpeza ser sob demanda foi estabelecido como parâmetro para a formulação das propostas pelos licitantes valor mensal de R\$ 20.000,00 e valor total de R\$ 240.000,00. Assim, a disputa será nos itens primordiais e essenciais desta contratação. Com relação ao pagamento mensal deste serviço observar o contido no subitem 7.43 deste termo de referência.

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.



CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da publicação do Termo de Contrato no PNCP, prorrogável por até 5 (cinco) 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:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) 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.

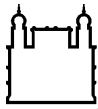
2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

2.7. Em virtude da projeção de realização de obra, em 2024, a ser realizada na cozinha e no espaço onde são dispostos os materiais para distribuição das refeições, O CONTRATO A SER CELEBRADO PODERÁ SER SUSPENSO, até que a obra seja concluída e os espaços liberados.

2.8. A suspensão do Contrato será formalizado por Termo Aditivo, sendo asseguradas todas as condições previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e no Edital de Pregão Eletrônico nº 09/2023.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. 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.



CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO ([art. 92, V](#))

5.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

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.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE ([art. 92, V](#))

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis 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 IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2.1. O índice IPCA será utilizado para reajustar os valores previstos tanto para os serviços contratados, quanto para os materiais de limpeza.

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.

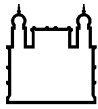
7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

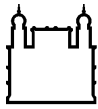
- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos 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 **5 (cinco) dias úteis**, 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 a contar do recebimento, pela contratante, do pedido.
- 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.

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.



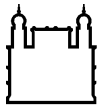
- 9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 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 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.

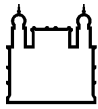
CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

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 total do contrato.

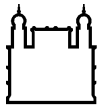
11.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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 11.5 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 11.6.11.6, 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 15 (quinze) 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.

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) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

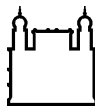
12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- 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 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.

a. O atraso superior a 45 (quarenta 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 nº 14.133, de 2021](#).



- (2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 10% a 25% do valor do Contrato.
- (3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 15% a 30% do valor do Contrato.
- (4) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato.
- (5) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.
- (6) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

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

Tabela 1

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano causados por agentes físicos, químicos ou biológicos, que podem causar-lhe danos físicos ou a saúde por ocorrência;	05



2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	05
3	Ausência funcionário acompanhando, monitorando a entrega dos alimentos durante a entrega dos serviços contratados; por serviço e por dia;	02
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02

Para os itens a seguir, deixar de:

5	Registrar e controlar o tempo e temperatura dos alimentos; por serviço e por dia;	01
6	Falhas durante o processo de Produção dos alimentos gerando riscos a Saúde dos Usuários	03
7	Descumprimentos com as Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos	04
8	Atraso na entrega dos alimentos; por serviço e por dia;	02
9	Entregar quantidades de alimentos divergentes da quantidade (porção / Per capita) CONTRATADA por serviço e por dia;	03



10	Entrega de materiais, equipamentos e utensílios em quantidade inferior a contratada por serviço e por dia;	01
11	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
12	Substituir empregado (Preposto, nutricionista, entregador) que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
13	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
14	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
15	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

12.4. 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](#))

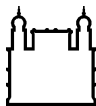
12.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.5.1. 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](#))

12.6. 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](#)).

12.7. 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.

12.8. 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.

12.9. 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.

12.10. 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 \(art. 159\)](#).

12.11. 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](#))

12.12. 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](#))

12.13. 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](#).

12.14. 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](#).

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

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:

13.6.1.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.1.3. 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](#)).

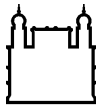
13.8. **O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou 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).**

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:

- I. Gestão/Unidade: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - EPSJV
- II. Fonte de Recursos: Tesouro
- III. Programa de Trabalho: 172772
- IV. Elemento de Despesa: 33.90.39
- V. 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.



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.

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](#).

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](#).

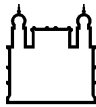
CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO ([art. 92, §1º](#))

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal no Rio de Janeiro, Seção Judiciária do Rio de Janeiro 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](#).

Rio de Janeiro, [dia] de [mês] de 2023.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

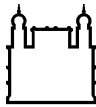


ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Edital de Pregão Eletrônico nº 09/2023

Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - EPSJV

PROPONENTE: _____

ENDEREÇO: _____

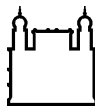
CNPJ: _____

Declaro, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 09/2023, instaurado pela Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - EPSJV, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente. Estou ciente da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 5º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG).

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, de _____ de 2023.

Nome, CPF e assinatura do responsável legal da empresa



ANEXO IV - ATESTADO DE VISITA

a) Para licitante que realizou a visita

ATESTADO DA VISITA – Pregão Eletrônico nº 9/2023

Declaramos que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida na cidade de _____(), no endereço _____, telefone nº _____, por meio de seu representante _____, portador da carteira de identidade nº _____, CPF nº _____, para fins de participação na licitação, vistoriou as instalações pertencentes à Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, onde tomou conhecimento dos aspectos técnicos e das condições para a execução objeto, estando satisfeita com as informações e esclarecimentos obtidos durante a visita e, plenamente capacitada a elaborar a proposta para a licitação em tela, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimo de preços. Por ser verdade, firmamos o presente.

Rio de Janeiro, _____, de _____ de 2023.

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DA EMPRESA
(NOME DA EMPRESA)

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2023.

NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL
(CARGO)

b) Para licitante que NÃO realizou a visita

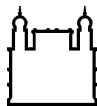
MODELO DE ATESTADO PELA AUSENCIA DA VISITA - Pregão Eletrônico nº 9/2023

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida na cidade de _____(), no endereço _____, telefone nº _____, por meio de seu representante _____, portador da carteira de identidade nº _____, CPF nº _____, declina em realizar a vistoria nas instalações pertencentes à Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, onde será entregue e instalado o objeto do Edital do Pregão Eletrônico nº 08/2023, assumindo a responsabilidade de arcar com eventuais prejuízos decorrentes da omissão na verificação dos locais de entrega do objeto (refeições, lanches e kit lanches).

Por ser verdade, firmamos o presente.

Rio de Janeiro, _____, de _____ de 2023.

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DA EMPRESA
(NOME DA EMPRESA)



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ANEXO V

PROPOSTA PRO FORMA

Processo nº 25430.000134/2023-96

Pregão Eletrônico nº 09/2023-EPSJV

Data da licitação: __/__/2023

Hora da licitação:

Proponente:

Endereço completo:

Telefone:

Email:

CNPJ:

Inscrição estadual:

Banco:

Agência:

Conta bancária:

Inscrição no SIMPLES: () Sim () Não

Item	Objeto da Contratação	CATSER	Unid	Quant	Valor total ANUAL
01	<p>Contratação de empresa para prestação de serviço de Alimentação Transportada por meio da operacionalização de atividades envolvidas na produção e entrega de refeições e lanches para atender as necessidades nutricionais dos alunos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV</p> <p>O serviço é composto da seguinte forma:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Lanche (manhã e tarde)b) Refeição (almoço e jantar)c) Kit lanched) Materiais de higienização e limpeza sob demanda	3697	serviço	01	



Detalhamento do Serviço:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE Mensal	QTDE Anual (quant mensal * 12 meses)	VALOR UNITÁRIO do item (Valor obtido na pesquisa do item)	VALOR Total Mensal (Valor unitário * quant mensal)	VALOR TOTAL Anual (Valor mensal * 12 meses)
a	Lanche (manhã e tarde)	Unidade	6.937	83.244			
b	Refeição (almoço e jantar)	Unidade	7.469	89.628			
c	Kit lanche	unidade	1.607	19.284			
d	Materiais de higienização e limpeza sob demanda	Unidade	1	1	20.000,00	20.000,00	240.000,00
TOTAL DA CONTRATAÇÃO			R\$		286.015,16 3.432.181,92		

Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descrito no COMPRASGOVERNAMENTAIS – CATSER e as especificações constantes do Anexo I deste Edital, prevalecerão as do Anexo I (Termo de Referência).

Nos valores fornecidos pela contratada deverão estar previstos todos os custos com o serviço e o fornecimento de materiais de limpeza e higienização.

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____

Validade da Proposta: _____

Informações para Nota de Empenho:

Dados do Representante para fim de apresentação da proposta e assinatura do Contrato:

Razão Social:

CNPJ (MF) nº:

Inscrição Estadual nº:

Inscrição Municipal nº:

Endereço:

Telefone:

Cidade:

UF:

Banco:

Agência:

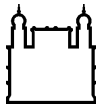
Conta Corrente:

Atualização: maio/2023

Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE
JOAQUIM VENÂNCIO

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Carteira de Identidade:

Expedido por:

Nacionalidade

Estado Civil

Endereço:

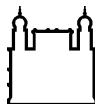
Telefone:

Endereço Eletrônico:

Rio de Janeiro, de de 2023

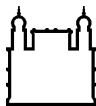
Assinatura

OBS.: conter nome do responsável para assinatura do contrato com a procuração e/ou documento que confere poderes para a representação da empresa (estatuto da empresa/contrato social).

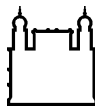


ANEXO VI – LISTA DOS MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

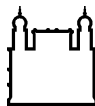
Material de limpeza				
Itens	Descrição	Marca Referência	Consumo mensal	Unidade de medida
37. Sacos de lixo reforçado	Tamanho: 100x110 Largura 100cm Comprimento 110cm. Cor: preto suporta até 30 kg material não perfurante. Espessura: Reforçado/resistente	Dover-Roll “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	440	unidades
38. Desinfetante de uso geral	inibe a ação de micro-organismos patogênicos. Pode ser utilizado nos mais diversos ambientes, como cozinhas industriais. Ingrediente ativo: Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônia e Cloreto de Alquil Dimetil Etil Benzil Amônio Aspecto: - Líquido Odor: - Natural. Cor: - Característico pH (puro): - 7,0 +/- 0,5 Teor: 2,0% +/- 0,2 Validade: 12 Meses	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	66	Litros
39. Esponja dupla face	Composição Espuma de poliuretano e fibra sintética com mineral abrasivo. Recomendações de Uso - Limpeza geral em cozinhas industriais, Medidas: Altura: 22,5cm; largura: 7,5cm e Comprimento: 11cm	Scotch-Brite Ypê “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	44	unidades
40. Fibrção	Uso em cozinhas industriais	Scotch-Brite “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	22	unidades



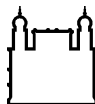
	Sua textura aberta e alta agressividade, proporcionam limpeza rápida em crostas e sujeiras de difícil remoção. São utilizadas em painéis, chapas de frituras, fornos e grelhas. <u>Dimensões</u> Altura 2,2 cm; Largura 8,7 cm; Comprimento 12,5 cm; Peso 0,125 kg			
41. Detergente	Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios. Ingrediente ativo: Dodecil benzeno sulfonato de sódio. Aspecto: - Líquido Odor Característico Cor: Incolor pH (puro) - 7,0 +/- 0,5 - 12 Validade: 12 meses	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	80	Litros
42. Detergente industrial para máquina de lavar	detergente para máquina de lavar louças industriais. Utilizado para limpeza automatizada de copos, bandejas, pratos e demais utensílios. Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Amarelo pH (Solução 1% p/p): - 11,5 +/- 1,0	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	5	L



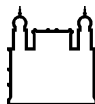
	Teor: - 10,44 +/- 0,63 Validade: - 24 Meses			
43. secante	secante abrillantador que tem em sua formulação um composto químico elaborado para auxiliar no processo de secagem de louças, bandejas e talheres Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Azul pH: - 7,0 +/- 0,5 Validade: 12 Meses Ingrediente ativo: Álcool graxo etoxilado propoxilado.	Rizelar“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade’	5	L
44. álcool 70%	desinfetante que atua na assepsia de superfícies fixas COMPOSIÇÃO: Álcool Etílico e veículo. Ingrediente ativo: Álcool Etílico 96 Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Transparente pH (puro): - 6,0 +/- 0,5	Rizelar“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade’	22	L
45. Panos de limpeza multiuso descartável	Pano Multiuso Picotado Limpeza de ambientes institucionais 100% biodegradável Dimensões do produto 40 x 40 x 50 cm; 3,4 Quilogramas	INOVEN“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade’	220	und
46. Vassoura	Vassoura Grande: · Vassoura de pelo sintético para piso	Varremaster“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade’	1	und



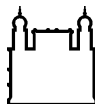
	com no mínimo 60 cm. Base madeira com cabo. Cabo medindo aprox 1,20 cm, plastificado e pendurico. As cerdas não deverão se soltar com facilidade. Base de plástico medindo aproximadamente 30 cm.			
47. Rodo Grande	Rodo Grande com cabo de madeira plastificada com rosca, medindo no mínimo 1,20 cm de comprimento, suporte plástico medindo aproximadamente 50 cm, com borracha dupla. Utilização: Piso ou qualquer superfície lisa.	Rodobem“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	1	und
48. balde	BALDE DE PLÁSTICO para água, com alça plástica de alta resistência, capacidade para 20 litros.	Sanremo“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	1	und
49. Limpador de chão MOP de uso industrial	<ul style="list-style-type: none">• Balde com capacidade para 20 litros com alças;• espremedor com pressão lateral para Mops Convencionais ou Planos;• Divisória interna com capacidade de 12 litros;• 4 rodízios de 50 mm. - Cabo Telescópio dois estágios- altura de 1,40m	Bralimpia“ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	1 Obs: A troca será solicitada de acordo com o estado de conservação	und



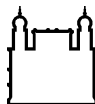
50. Refil de Mop Profissional	Os refs em algodão / microfibra são indicados para a higienização de hospitais, escritórios, indústrias, empresas em geral e residências, pois apresentam excelente absorção e alto poder para retirar líquidos e sujidades. Não soltam fiapos devido à sua composição e fios perfeitamente tramados. Diâmetro 15 cm; Peso 1,020Kg	Bralimpia “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	1	und
51. sabonete antisséptico	Assepsia e limpeza das mãos para ambientes que exigem higienização eficiente. recomendado para ambientes como cozinhas industriais	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	4,4	Litros
52. Papel toalha descartável	Papel toalha descartável fabricado em celulose 100% virgem. Uso para a secagem das mãos, limpeza de vidros, limpeza de superfícies etc. Detalhes: alta absorção; maciez; resistência; fácil reposição; 4 maços de folhas com 2 dobras; cor: branco;	Elite Profissional “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	33.000	folhas
53. Hipoclorito de sódio	Cloro ativo: 2%. Para desinfecção de hortifrutícolas: é	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”	15	Litros



	recomendado lavar as hortifrutícolas previamente a fim de eliminar sujidades visíveis a olho nu. Imergi-las em solução de 1/100 = 200 ppm. Aspecto: - Líquido pH (Solução 1/20): - 11,0 + / - 0,5 Teor: - 2,0% +/- 0,2 Validade: 12 meses			
54. desengordurante de alta espuma	desengordurante biodegradável. Específico para limpeza pesada de peças como filtros de coifas, fornos, cestas, chapas de frituras, panelas, tabuleiros, fogões industriais e pisos manchados pela gordura. Aspecto: - Líquido Odor: - Característico Cor: - Característico pH (Solução 1% p/p): - 12,0 +/- 0,5 Validade- 24 Meses	Rizelar “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade	5	Litros
Material descartáveis				
Descrição	Descrição	Consumo mensal	Unidade de medida	
17. Embalagem plástica para alimento	medida 20x30 – O consumo será de acordo com o cardápio e o número de lanches, frutas solicitadas.	2000 O consumo será de acordo com o cardápio e o número de lanches, frutas solicitadas.	und	
18.Embalagem plástica para alimento	medida 60x90 – O consumo será de acordo com o cardápio e o número de lanches, frutas solicitadas.	300 O consumo será de acordo com o cardápio	und	
19. Saco de papel Kraft	papel Kraft Natural de fibras longas de excelente resistência (100% fibras virgens, NÃO é papel Mix); GRAMATURA: 80 g/m²; FUNDO: Reto e reforçado como nas imagens; A provado	2400	und	



	para contato direto com alimentos. UTILIZAÇÕES DIVERSAS: Embalagens para Confeitarias, Lanchonetes, etc.		
20. Saco plástico para amostra dos alimentos	Saco de polietileno de baixa densidade material estéril para coleta de amostra de alimentos. Pode ser colocado no freezer; Possui tarja para fazer anotações; Dimensões: 12x 25; Sem impressão; transparente;	30	und
21. Guardanapo	Guardanapos de papel Folha Dupla Cor branco	800	und
22. Etiqueta de validade dos alimentos	Etiquetas com papel autoadesivo que ajuda a aguentar a umidade e baixas temperaturas. Campos padronizados para que as informações estejam sempre completas (além da validade, identificar também o conteúdo, fornecedor, lote, data de manipulação e outras informações).	1500	und
23. Etiqueta para produtos químicos	Etiquetas com papel autoadesivo Informações de validade, identificar o conteúdo, fornecedor, lote, data de manipulação e outras informações.	150	und
24. Luva descartável vinil	Ambidestra. Uso único. Não uso médico. Não Reprocessar. Produto isento de látex Composição: 100% hipoalergênica e atóxica. Não contém látex natural, ou aditivos tóxicos (DOP ou DEHP). Zero risco de alergia e toxicidade. INDICAÇÕES DE USO: Gastronomia	03	Caixas com 100 und



Rolo Bobina Plástico Filme PVC 100 Metros	plástico-filme ou papel-filme transparente, o filme de PVC esticável BAC tem alto poder de resistência e vedação para proteger os alimentos e é muito utilizado tanto dentro quanto fora da geladeira. Além disso, ele não é tóxico e não tem cheiro. uso em cozinhas profissionais	02	Rolos
Embalagem descartável com tampa de 145 ml (uso de sobremesas)	Embalagem Pote Redondo C/ Tampa 145ml- Armazenar e transportar alimentos. Material: Plástico Altura: 5,43 Diâmetro: 7,9cm Capacidade: 145ml	2000	Und
Embalagem descartável com tampa de 200 ml (uso do açaí)	Embalagem Pote Redondo C/ Tampa de 200ml Dimensões copo: Interno - 52mm x 85mm Dimensões tampa: Altura: 34,1mm interno - 69,5 Externo - 78,8	500	Und
Touca descartável	Uso único, individual e descartável. Gramatura: 10g/m2 Cor: Branca. Tamanho: Puxada 48cm	200	Und
Máscara descartável	A proteção física contra a temperatura, a proteção contra a poluição, a proteção contra a poluição, o vírus e a proteção contra a qualidade do dia a dia Possui camada de filtro fundido com filtro de filtro branco BFE ≥95%	80	Und

Matriz de Gerenciamento de Riscos

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
55/2023	DANYELLE NOGUEIRA BRAGA CRUZ	01/12/2023 09:36
Objeto da Matriz de Riscos		
Prestação de Serviços de Alimentação Transportada (refeições e lanches)		

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	AUSENCIA DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS	FALTA DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA	Planejamento	Administração	Médio	

Impactos		
1	IMPOSSIBILIDADE DE REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO	
Ações Preventivas		
P-01	MONITORAMENTO CONTÍNUO DO ORÇAMENTO	Responsável: ANAMARIA D ANDREA CORBO
Ações de Contingência		
C-01	BUSCA DE OUTRAS POSSIBILIDADES DE ORÇAMENTO	Responsável: ANAMARIA D ANDREA CORBO

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	INSEGURANÇA NO FRAGILIDADE QUANTO AO DIMENSIONAMENTO CRONOGRAMA DE TURMAS EM DA PROPOSTA ATIVIDADES PRESENCIAIS DE ENSINO		Planejamento	Administração	Alto	

Impactos	
1	PREJUÍZO NA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E NA DEFINIÇÃO DO VALOR ESTIMADO
Ações Preventivas	
P-01	PLANEJAMENTO TEMPESTIVO DO CRONOGRAMA DE TURMAS EM ATIVIDADES PRESENCIAIS DE ENSINO Responsáveis: INGRID DAVILLA FREIRE PEREIRA, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA
Ações de Contingência	
C-01	SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DA LICITAÇÃO ATÉ QUE SEJA ASSEGURADO O QUANTITATIVO Responsáveis: INGRID DAVILLA FREIRE PEREIRA, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	INSEGURANÇA NA FRAGILIDADE QUANTO À VIABILIDADE CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO, DENTRE AS POSSÍVEIS DO OBJETO SOLUÇÕES DE MERCADO		Planejamento	Administração	Alto	

Impactos	
1	PREJUÍZO À COMPREENSÃO DOS LICITANTES
Ações Preventivas	
P-01	BUSCA E ANÁLISE CRÍTICA DE SOLUÇÕES DO MERCADO
	Responsáveis: INGRID DAVILLA FREIRE PEREIRA, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA, JULIANA E COSTA DE CARVALHO, TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO, ALEX SANDRO DA SILVA PEREIRA
Ações de Contingência	
C-01	SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DA LICITAÇÃO, ATÉ QUE SEJAM OBTIDAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS
	Responsável: ANAMARIA D ANDREA CORBO

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-04	CONLUIO ENTRE LICITANTES INTENÇÃO DE FRAUDAR O PROCESSO LICITATÓRIO		Seleção do Fornecedor	Administração	Médio	
Impactos						
1	COMPROMETIMENTO DA LICITAÇÃO					

Ações Preventivas						
P-01	PREVER SANÇÕES EM EDITAL				Responsável: ALEXANDRE HENRIQUE SILVA DE LIMA	

Ações de Contingência						
C-01	REALIZAR DENÚNCIA AO MP				Responsável: ANAMARIA D ANDREA CORBO	

Número	Risco	Causa do Risco			Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	VALORES LICITADOS DIVERGENTES	FRAGILIDADE	NA	PESQUISA	DE	Seleção do Fornecedor	Administração	Alto
	AOS ESTIMADOS MERCADO EM PESQUISA DE MERCADO							

Impactos						
1	INEXEQUIBILIDADE OU SOBREPREÇO DA PROPOSTA					

Ações Preventivas						
P-01	REALIZAR NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS COM O FORNECEDOR				Responsáveis: INGRID DAVILLA FREIRE PEREIRA, TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO	
P-02	UTILIZAR CESTA DE PREÇOS COM PARÂMETROS VARIADOS				Responsáveis: INGRID DAVILLA FREIRE PEREIRA, TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO	

Ações de Contingência						
C-01	REALIZAR DILIGÊNCIA PARA APURAR A DISCREPÂNCIA				Responsável: ALEXANDRE HENRIQUE SILVA DE LIMA	
C-02	REALIZAR ANÁLISE CRÍTICA DA PESQUISA DE PREÇOS				Responsável: ALEXANDRE HENRIQUE SILVA DE LIMA	
C-03	DESCCLASSIFICAR O FORNECEDOR E NEGOCIAR COM O PRÓXIMO CLASSIFICADO				Responsável: ALEXANDRE HENRIQUE SILVA DE LIMA	

Número	Risco	Causa do Risco			Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-06	LICITAÇÃO DESERTA	FRAGILIDADE	QUANTO À	DEFINIÇÃO	Seleção do Fornecedor	Administração	Médio	
		DO OBJETO						

Impactos						
1	IMPOSSIBILIDADE DE CONTRATAR					

Ações Preventivas						
P-01	REALIZAR PESQUISA DE PREÇOS CONSISTENTE COM A REALIDADE DO MERCADO				Responsáveis: INGRID DAVILLA FREIRE PEREIRA, TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO	
P-02	PRECISÃO NA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO				Responsáveis: INGRID DAVILLA FREIRE PEREIRA, TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO	

Ações de Contingência						
C-01	CANCELAR LICITAÇÃO				Responsável: ALEXANDRE HENRIQUE SILVA DE LIMA	

Número	Risco	Causa do Risco			Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-07	ATRASO SUSPENSÃO OU DA LICITAÇÃO F A C E IMPUGNAÇÕES	COMETIMENTO	DE	ILEGALIDADE	Seleção do Fornecedor	Administração	Médio	
		EM		DETECTADO PELOS LICITANTES				

Impactos						
1	ATRASO NA EXECUÇÃO DO OBJETO; IMPOSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE DA LICITAÇÃO					

Ações Preventivas						
P-01	ALINHAR O PROCESSO AOS INSTRUMENTOS LEGAIS, INCLUINDO REGISTRO DOS PROCESSOS DECISÓRIOS				Responsáveis: INGRID DAVILLA FREIRE PEREIRA, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA, JULIANA E COSTA DE CARVALHO, TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO, ALEX SANDRO DA SILVA PEREIRA	

Ações de Contingência						
C-01	BUSCAR ALTERNATIVAS DE CONTRATAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DO OBJETO				Responsável: ANAMARIA D ANDREA CORBO	

Número	Risco	Causa do Risco			Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-08	MOROSIDADE NA EXECUÇÃO	NA		DIFICULDADES QUANTO À SELEÇÃO DO FORNECEDOR INDEFINIÇÃO OU	Seleção do Fornecedor	Administração	Médio	
	PROCESSO LICITATÓRIO	ATRASO		NA DEFINIÇÃO DO ESCOPO				

Impactos

1 ATRASO NA EXECUÇÃO DA LICITAÇÃO

Ações Preventivas

P-01	DEFINIR PRAZO EXEQUÍVEL				Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA		
Ações de Contingência							
C-01	OBTER COMPROMISSO DAS ÁREAS ENVOLVIDAS VISANDO DAR VELOCIDADE ADEQUADA AO PROCESSO LICITATÓRIO				Responsável: ANAMARIA D ANDREA CORBO		
Número	Risco	Causa do Risco		Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P) Nº Item	
R-09	FALTA NO FORNECIMENTO DE EPI ADEQUADO	NEGLIGÊNCIA DA CONTRATADA		Gestão de Contrato	Contratada	Baixo	
Impactos							
1	RISCOS À SAÚDE DO TRABALHADOR						
Ações Preventivas							
P-01	UTILIZAR RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO				Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA		
Ações de Contingência							
C-01	APLICAR SANCIONAMENTO PREVISTO NO CONTRATO				Responsáveis: JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA, RAFAEL DE LIMA BILIO		
C-02	COMPRA DO EPI				Responsáveis: JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA, RAFAEL DE LIMA BILIO		
C-03	RESSARCIMENTO PELA CONTRATADA				Responsáveis: JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA, RAFAEL DE LIMA BILIO		
Número	Risco	Causa do Risco		Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P) Nº Item	
R-10	SUSPENSÃO DA LICITAÇÃO EM FACE DE AÇÃO DE ÓRGÃOS DE CONTROLE	COMETIMENTO DE ILEGALIDADE DETECTADO PELO ÓRGÃOS DE CONTROLE APÓS A PUBLICAÇÃO DO EDITAL		Seleção do Fornecedor	Administração	Alto	
Impactos							
1	IMPOSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE DA LICITAÇÃO DEVIDO AOS APONTAMENTOS DOS ÓRGÃOS DE CONTROLE						
Ações Preventivas							
P-01	MONITORAMENTO CONTÍNUO DAS ETAPAS DA FASE DO PLANEJAMENTO				Responsável: ALEXANDRE HENRIQUE SILVA DE LIMA		
Ações de Contingência							
C-01	ATENDER ÀS RECOMENDAÇÕES DOS ÓRGÃOS DE CONTROLE				Responsável: ANAMARIA D ANDREA CORBO		
Número	Risco	Causa do Risco		Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P) Nº Item	
R-11	CONFLITO ARMADO NO TERRITÓRIO	ECLOSÃO DE GRAVE E PERSISTENTE CONFLITO		Gestão de Contrato	Contratada	Extremo 1	
Impactos							
1	INTERRUPÇÃO TEMPORÁRIA NA EXECUÇÃO DO OBJETO						
Ações Preventivas							
P-01	COMUNICAÇÃO ANTECIPADA DE POSSIBILIDADE DE CONFLITO				Responsáveis: ELISANGELA OLIVEIRA DA CRUZ CAMPELO, PEDRO HENRIQUE DE CASTILHO		
Ações de Contingência							
C-01	EXECUÇÃO DO PLANO DE CONTINGÊNCIA DA UNIDADE				Responsáveis: ELISANGELA OLIVEIRA DA CRUZ CAMPELO, PEDRO HENRIQUE DE CASTILHO		
Número	Risco	Causa do Risco		Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P) Nº Item	
R-12	CARÊNCIA NOS PARÂMETROS MÍNIMOS DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS	GESTÃO INEFICIENTE DA CONTRATADA BAIXA QUALIDADE DOS PRODUTOS E FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO NÃO ATENDENDO ÀS ESPECIFICAÇÕES CONTRATUAIS		Gestão de Contrato	Contratada	Alto	
Impactos							
1	IMPOSSIBILIDADE DE EXECUÇÃO DO OBJETO						
Ações Preventivas							
P-01	UTILIZAR RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO A CONTRATANTE REALIZAR ANÁLISE SENSORIAL DE TODOS OS ALIMENTOS QUE SERÃO OFERTADOS AOS ALUNOS REALIZAR PESQUISA DE SATISFAÇÃO PARA MONITORAR A QUALIDADE DO FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA		

Ações de Contingência			
C-01	APLICAR SANCIONAMENTO PREVISTO EM CONTRATO	Responsáveis:	RAFAEL DE LIMA BILIO,

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-13	REINICIDÊNCIA OU INÉRCIA NA RESOLUÇÃO DE	NEGLIGÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AO APONTAMENTO DE NÃO	Gestão de Contrato	Contratada	Médio	
	NÃO CONFORMIDADE APONTADA	CONFORMIDADE				

Impactos

1 QUEDA NA QUALIDADE GERAL DA EXECUÇÃO DO OBJETO

Ações Preventivas

P-01 EMISSÃO DE NOTIFICAÇÕES FORMAIS

Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO,
JONATHAN RIBEIRO FARIAS
DE MOURA**Ações de Contingência**

C-01 APLICAR SANCIONAMENTO PREVISTO EM CONTRATO

Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO,
JONATHAN RIBEIRO FARIAS
DE MOURA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-14	EMERGÊNCIAS SANITÁRIAS	OCORRÊNCIA DE CONTÁGIO INTERNO OU EXTERNO AO LOCAL DA EXECUÇÃO DO OBJETO	Gestão de Contrato	Contratada	Alto	

Impactos

1 INTERRUPTÃO TEMPORÁRIA NA EXECUÇÃO DO OBJETO

Ações Preventivas

P-01 MONITORAMENTO DE ASO E CAT; MONITORAMENTO DE CASOS DE DOENÇAS INFECCIOSAS E OUTRAS EMERGÊNCIAS SANITÁRIAS ENTRE ALUNOS E TRABALHADORES DA UNIDADE

Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO,
JONATHAN RIBEIRO FARIAS
DE MOURA**Ações de Contingência**

C-01 EXECUÇÃO DOS PLANOS DE CONTINGÊNCIA DE DOENÇAS INFECCIOSAS E DE OUTRAS EMERGÊNCIAS SANITÁRIAS DA UNIDADE

Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO,
JONATHAN RIBEIRO FARIAS
DE MOURA

C-02 SUBSTITUIÇÃO DO PROFISSIONAL CONTAMINADO

Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO,
JONATHAN RIBEIRO FARIAS
DE MOURA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-15	OCORRÊNCIA DE DANOS AO PATRIMÔNIO (ESPAÇO FÍSICO E INSTALAÇÕES) DURANTE O CONTRATO	DESCUIDO MÁ GESTÃO DO ESPAÇO POR PARTE DA CONTRATADA	Gestão de Contrato	Contratada	Alto	

Impactos

1 PREJUÍZO AO PATRIMÔNIO PÚBLICO

Ações Preventivas

P-01 INSERIR CLÁUSULAS DE OBRIGAÇÃO E DE SANÇÃO REFERENTE À PRESERVAÇÃO DO IMÓVEL E PATRIMÔNIO PÚBLICO.

Responsáveis: PEDRO HENRIQUE DE CASTILHO,
ELISANGELA OLIVEIRA DA CRUZ CAMPELO

P-02 REPARAÇÃO AO ERÁRIO

Responsáveis: PEDRO HENRIQUE DE CASTILHO,
ELISANGELA OLIVEIRA DA CRUZ CAMPELO**Ações de Contingência**

C-01 INSERIR CLÁUSULAS DE OBRIGAÇÃO E SANÇÃO REFERENTES A PRESERVAÇÃO DO IMÓVEL E PATRIMÔNIO PÚBLICO

Responsáveis: ALEX SANDRO DA SILVA PEREIRA,
PEDRO HENRIQUE DE CASTILHO

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-16	DOENÇAS TRANSMISSÃO DE	ALIMENTOS CONTAMINADOS FALTA DE HIGIENE FALTA DE PRODUTOS PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E VERDURAS AUSÊNCIA DE CONTROLE				
	HÍDRICA ALIMENTAR (DTHA) E	DE TEMPO E TEMPERATURA AUSÊNCIA DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS AUSÊNCIA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Gestão de Contrato	Contratada	Alto	

Impactos	
1	RISCO À SAÚDE DOS USUÁRIOS DOENÇA E ÓBITO DOS USUÁRIOS
Ações Preventivas	

P-01	INCLUIR EXIGÊNCIAS RELACIONADAS A HIGIENE E LIMPEZA EM ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA	Responsável: TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO
P-02	MONITORAMENTO NO RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS	Responsável: TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO

Ações de Contingência		
C-01	INCLUIR EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À HIGIENE E LIMPEZA, EM ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO VIGENTE	Responsável: TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO
C-02	FISCALIZAÇÃO DAS DEPENDÊNCIAS DA COZINHA CENTRAL NA OCORRÊNCIA DE DTHA	Responsáveis: TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO, RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA
C-03	MONITORAMENTO NO RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS	Responsável: TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-17	CORPO TECNICO DA CONTRATADA NÃO QUALIFICADO	ERRO NA EXECUÇÃO DAS DEMANDAS DA CONTRATANTE	Gestão de Contrato	Contratada	Alto	

Impactos						
1	FALHAS DURANTE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS RISCO A SAÚDE DOS USUÁRIOS DOENÇA E ÓBITO DOS USUÁRIOS					

Ações Preventivas						
P-01	CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO PERTINENTE	Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA				
P-02	MANTER EQUIPE TÉCNICA QUALIFICADA	Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA				
P-03	COMPROVAÇÃO DO VÍNCULO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO JUNTO AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO	Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA				

Ações de Contingência						
C-01	APLICAÇÃO DE PENALIDADES E DE RESCISÃO UNILATERAL DO CONTRATO	Responsáveis: JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA, RAFAEL DE LIMA BILIO				

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-18	OCORRÊNCIA DE FALTA DE PLANEJAMENTO NA CADEIA DE EVENTOS QUE LOGÍSTICA NÃO TER UM SERVIÇO DE CAUSEM ATRASO TRANSPORTE OU PARCEIROS N O LOGÍSTICOS DE QUALIDADE FALHA NO FORNECIMENTO PLANEJAMENTO DA CAPACIDADE DE		Gestão de Contrato	Contratada	Alto	

	DA ALIMENTAÇÃO PRODUÇÃO CONGESTIONAMENTO DE ESCOLAR VEÍCULOS NO TRAJETO					
--	---	--	--	--	--	--

Impactos						
1	ATRASO NO INÍCIO DAS AULAS COMPROMETIMENTO DA CARGA HORÁRIA ESCOLAR EXCESSO DE FILAS					

Ações Preventivas						
P-01	COMUNICAÇÃO DO ATRASO À FISCALIZAÇÃO	Responsável: TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO				
P-02	RESTRINGIR A DISTÂNCIA ENTRE A CONTRATADA E CONTRATANTE PARA MITIGAR A OCORRÊNCIA DE EVENTOS QUE CAUSEM ATRASO NO FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA				

Ações de Contingência						
C-01	APLICAÇÃO DE PENALIDADES E DE RESCISÃO CONTRATUAL	Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA				

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-19	RESCISÃO DO CONTRATO POR FALÊNCIA EMPRESA	INTERRUPÇÃO NO FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CUSTOS ADMINISTRATIVOS PARA REALIZAÇÃO DE NOVA CONTRATAÇÃO	Gestão de Contrato	Administração	Médio	

Impactos						
1	FALTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INTERRUPÇÃO DAS AULAS					

Ações Preventivas						
P-01	EXIGÊNCIAS DE GARANTIAS CONTRATUAIS	Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA				

Ações de Contingência						
C-01	LICITAÇÃO EMERGENCIAL	Responsável: ANAMARIA D ANDREA CORBO				
C-02	ACIONAR CADASTRO DE REMANESCENTES	Responsável: ALEXANDRE HENRIQUE SILVA DE LIMA				

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
--------	-------	----------------	------	--------------	------------------------	---------

	PARALIZAÇÃO OU INTERFERÊNCIA NA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO	EVENTUAL PARALIZAÇÃO OU ATRASO			
R-20	DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM VIRTUDE DE FISCALIZAÇÃO POR ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA NA CONTRATADA	NO CUMPRIMENTOS DOS PRAZOS E CUSTOS ASSOCIADOS EVENTUAIS DE APLICAÇÕES DE SANÇÕES ANULAÇÃO DO CONTRATO	Gestão de Contrato	Administração	Alto

Impactos			
1	FALTA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INTERRUPÇÃO DAS AULAS		
Ações Preventivas			
P-01	CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO PERTINENTE	Responsáveis:	RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA
P-02	VISITA TÉCNICA DE NUTRICIONISTAS DA FIOCRUZ PARA VERIFICAR AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DA EMPRESA CONTRATADA	Responsável:	TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO
P-03	BUSCAR ASSESSORAMENTO JURÍDICO INTERNO	Responsáveis:	RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA
P-04	EXIGÊNCIAS DE GARANTIAS CONTRATUAIS	Responsáveis:	RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA
Ações de Contingência			
C-01	ACIONAR CADASTRO DE REMANESCENTES	Responsável:	ALEXANDRE HENRIQUE SILVA DE LIMA
C-02	LICITAÇÃO EMERGENCIAL	Responsável:	ANAMARIA D ANDREA CORBO
C-03	APLICAÇÕES DE PENALIDADES E RESCISÃO CONTRATUAL	Responsáveis:	RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA
C-04	UTILIZAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL	Responsáveis:	RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-21	Elevação dos Custos de Produção	Cenário macroeconômico incerto inflação de alimentos	Gestão de Contrato	Contratada	Alto	
	Impactos					
	1	Inexequibilidade da Execução do objeto nas condições previamente estabelecidas				
Ações Preventivas						
P-01	Monitoramento contínuo das condições de exequibilidade			Responsáveis: RAFAEL DE LIMA BILIO, JONATHAN RIBEIRO FARIAS DE MOURA, ALEX SANDRO DA SILVA PEREIRA		
Ações de Contingência						
C-01	Avaliar reequilíbrio econômico-Financeiro			Responsável: ALEX SANDRO DA SILVA PEREIRA		

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO
Analista em Gestão de Educação e Saúde II

ALEXANDRE HENRIQUE SILVA DE LIMA
Analista em Gestão de saúde Publica

PEDRO HENRIQUE DE CASTILHO
Tecnologista em Saúde Pública

JULIANA E COSTA DE

CARVALHO

Analista em Gestão em Saúde Pública

ELISANGELA OLIVEIRA DA
CRUZ CAMPELO

Analista em Gestão de Educação e
Saúde II

INGRID DAVILLA FREIRE
PEREIRA

Tecnologista em Saúde Pública

ANAMARIA D ANDREA CORBO

Tecnologista em Saúde Pública

ALEX SANDRO DA SILVA

PEREIRA

Analista de Gestão I

Equipe de Gestor/Fiscal do Contrato

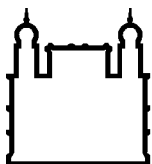
RAFAEL DE LIMA BILIO

Pesquisador em Saúde Pública

JONATHAN RIBEIRO FARIAS

DE MOURA

Tecnologista em Saúde Pública



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Número

061/2023-DIR/EPSJV

Folha

01

De

02

Entrada em vigor

26/09/2023

Portaria da EPSJV

A Diretora da EPSJV/Fiocruz, no uso das atribuições, estabelecidas pelo Decreto nº 8.932, de 14 de dezembro de 2016 - Estatuto da Fiocruz,

RESOLVE:

1.0 - PROPÓSITO

Instituir o grupo técnico de trabalho para avaliação das condições higiênico-sanitárias “*in loco*” na área de produção de alimentos das empresas concorrentes à licitação para fornecimento da alimentação escolar na Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio), que tem como Base legal a Lei Municipal nº 2825 de 23 de junho de 1999 que determina que os estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos permitam acesso a todo e qualquer usuário, a visita das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

2.0 - OBJETIVO

Constituir grupo técnico de trabalho para realização de visita técnica e emissão de relatório baseado nas resoluções ANVISA RDC nº275/2002, RDC nº 216/2004 e Decreto Rio nº 45585 de 27 de dezembro de 2018 para habilitação das empresas durante os procedimentos da licitação e execução contratual.

3.0 - COMPOSIÇÃO DO GRUPO TÉCNICO DE TRABALHO

O grupo técnico de trabalho será coordenado pela nutricionista Taísa de Carvalho Souza Machado da EPSJV. A composição do grupo técnico será realizada por membros efetivos da EPSJV e efetivos e suplentes do Núcleo de Alimentação, Saúde e Ambiente (Nasa) da Coordenação de Saúde do Trabalhador (CST)/Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas (Cogepe):

Membros Efetivos:

Fiscais de contrato do Processo SEI nº 25430.000134/2023-96

Debora Kelly Oliveira das Neves - Nutricionista do Nasa/CST/Cogepe;

Taísa de Carvalho Souza Machado – Nutricionista da EPSJV ;

Wanessa Natividade Marinho – Nutricionista do Nasa/CST/Cogepe.

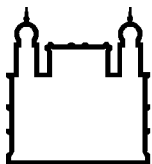
Membros Suplentes:

Cíntia Borges Silva – Nutricionista do Nasa/CST/Cogepe;

Lorhane Carvalho Meloni – Nutricionista do Nasa/CST/Cogepe.

Na ausência dos membros efetivos do Núcleo de Alimentação, Saúde e Ambiente, os suplentes poderão participar de todos os procedimentos listados nesta portaria.

Cancela -----	Altera -----	Distribuição Geral	Data 26/09/2023
------------------	-----------------	-----------------------	--------------------



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Número

061/2023-DIR/EPSJV

Folha

02

De

02

Entrada em vigor

26/09/2023

Portaria da EPSJV

4.0 - PROCEDIMENTOS

4.1 - Realizar visita técnica “*in loco*” nas áreas de produção de alimentos da empresa concorrente à licitação para a oferta da alimentação escolar. A visita Técnica será previamente agendada e acordada entre as partes.

4.2 - Analisar, com base na visita técnica e aplicação de instrumentos de verificação, a habilitação da empresa concorrente à licitação.

4.3 - Construir relatório técnico, posterior à visita, com registo documental com base no roteiro de verificação, da Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) RDC nº275/2002.

4.4 - Emitir parecer de habilitação da empresa para continuidade do processo de contratação. A empresa será classificada como apta ao contrato caso obtenha um percentual de adequação >76% de adequação, com referência na RDC nº275/2002 no Anexo II. Em caso negativo, a licitante será desclassificada.

4.5 - A visita deverá ser realizada por, pelo menos, dois membros da comissão, além da fiscalização do contrato que poderá contar com auxílio de outros profissionais da Fundação Oswaldo Cruz.

4.6 - O relatório a ser emitido pela comissão será emitido baseado nas resoluções ANVISA RDC nº275/2002, RDC nº216/2004 e Decreto Rio nº 45585 de 27 de dezembro de 2018, contemplará a avaliação dos seguintes itens:

- Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Manejo dos resíduos, manipuladores, matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Preparação do alimento, apresentação e qualidade das refeições e lanches;
- Análise sensorial dos alimentos;
- Armazenamento e transporte do alimento preparado;
- Exposição dos alimentos preparados;
- Avaliação documentação.

4.7 - Durante a execução contratual poderão ocorrer visitas técnicas periódicas, nas áreas de produção da contratada, a fim de avaliar as condições higiênico-sanitárias e a boas práticas de manipulação.

5.0 - VIGÊNCIA

A presente portaria entra em vigor a partir da data de sua assinatura.

A validade da portaria está em consonância com os quesitos prévios desta licitação.

Anamaria D'Andrea Corbo

Anamaria D'Andrea Corbo

Diretora

EPSJV/Fiocruz

Cancela

Altera

Distribuição

Geral

Data

26/09/2023

