

**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO
EXCLUSIVO ME e EPP
Instituto Federal Catarinense Campus Brusque**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 82/2022
(Processo Administrativo nº23514.000777/2022-01)

Torna-se público que o(a) Instituto Federal Catarinense Campus Brusque, por meio do(a) Coordenação de Compras, Licitações e Contratos, sediado(a) Rua: Hugo Schlosser, 605, JD. Maluche, Brusque/SC, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 03/06/2022

Horário: 10:30 h

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

Critério de julgamento: menor preço por item.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense - Campus Brusque, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3 DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

4 DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.1.2 Para os itens 1 a 26, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

4.2 Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

4.3 Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual, e desde que a execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

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

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

- 4.4.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- 4.4.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.4.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 4.4.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.4.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.4.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.4.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.4.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;
- 4.4.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.4.8 que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.5 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

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

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

6 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 valor unitário e total do item.

6.1.2 Marca;

6.1.3 Fabricante;

6.1.4 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

6.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4 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.

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

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

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

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

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

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

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,50 (cinquenta centavos).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.26.1. no país;

7.26.2. por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

8.2 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

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

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

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

8.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-

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

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

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

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

9. DA HABILITAÇÃO

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

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU(<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

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

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

9.13 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.13.1 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.

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

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

9.15.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

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

9.17 Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

9.17.7 No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

9.17.9 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.18 Regularidade fiscal e trabalhista:

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

9.18.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social,

nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

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

9.19 Qualificação Econômico-Financeira.

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

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

9.19.3 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

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

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

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

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

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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

9.20 Qualificação Técnica:

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

9.20.2 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

9.20.4 Atestado(s), fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a licitante já forneceu satisfatoriamente o objeto com características semelhantes às descritas no Termo de Referência;

9.20.5 Os quantitativos mínimos já executados pela licitante deverão ser de, no mínimo 20% (vinte por cento) do quantitativo máximo que a administração poderá contratar. Admitir-se-á a soma de atestados de capacidade técnica para a comprovação do quantitativo mínimo.

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

9.20.7 Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

9.20.10 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.20.22 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

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

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

10.4 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

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

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

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

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

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

11 DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15 DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1 Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

16 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

17 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

17.2 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.3 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

19 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

20 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21 DO PAGAMENTO

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

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

22 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

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

22.1.3 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

22.1.4 apresentar documentação falsa;

22.1.5 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

22.1.6 ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.7 não mantiver a proposta;

22.1.8 cometer fraude fiscal;

22.1.9 comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

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

22.4.2 Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22.4.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

23 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

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

23.4 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

24 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

24.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras@brusque.ifc.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Hugo Schlosser, 605, JD Maluche, Brusque/SC.

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

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

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

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

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

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

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

25 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

25.2 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

25.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://dap.ifc.edu.br/>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Hugo Schlosser, 605, JD Maluche, Brusque/SC, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

25.12.1 ANEXO I - Termo de Referência

25.12.2 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

25.12.3 ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Brusque/SC, 23 de Maio de 2022

Eder Aparecido de Carvalho

Diretor-Geral - IFC Campus Brusque

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO ELETRÔNICO Instituto Federal Catarinense Campus Brusque PREGÃO Nº 82/2022

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense - Campus Brusque, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTI DADE	Valor de referência Unitário	Valor de referência Total
1	Abacaxi (Variedade: Pérola ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	1364	R\$ 5,32	R\$ 7.256,48
2	Alface (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; folhas bem desenvolvidas e macias; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	Pés	54	R\$ 2,78	R\$ 150,12
3	Ameixa nacional (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	155	R\$ 11,42	R\$ 1.770,1
4	Ameixa seca preta (Descrição mínima: ameixa desidratada; sem caroço; frutos selecionados e uniformes; de primeira qualidade; cor e aroma característicos; textura macia; sem adição de açúcar e gorduras; acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos, parasitas, mofo e fragmentos estranhos. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)	KG	24	R\$ 55,35	R\$ 1.328,4
5	Banana (Variedades: Caturra / Prata/Branca / Orgânica. Descrição mínima: de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas;	KG	1561	R\$ 3,42	R\$ 5.338,62

	sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)				
6	Biscoito salgado simples / Bolacha salgada simples. Variedades: água e sal, ervas finas, gergelim, integral, queijo. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	KG	256	R\$ 19,60	R\$ 5.017,6
7	Cacau em pó (Descrição mínima: cacau em pó natural, 100% cacau; sem adição de açúcar; sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos químicos; cor, aroma e sabor característicos; isento de gordura trans. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	KG	22	R\$ 50,39	R\$ 1.108,58
8	Café torrado e moído (Descrição mínima: Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, de primeira qualidade, com certificado no PQC - Programa de Qualidade do café, da ABIC; tradicional; torrefação média; moagem média/fina; predominantemente café tipo arábica; procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas; cor, aroma e sabor característicos; acondicionado em embalagem alto vácuo; com Selo de Pureza ABIC. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.). Marcas de referência: Melita, Três Corações e Pilão.	KG	11	R\$ 37,30	R\$ 410,3
9	Caqui (Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	696	R\$ 7,72	R\$ 5.373,12
10	Goiaba (Variedades: branca e vermelha. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	558	R\$ 6,35	R\$ 3.543,3

11	Granola (Descrição mínima: Granola preparada de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados, tais como: aveia em flocos, flocos de arroz, sementes de girassol, uva passa, maçã desidratada, linhaça, chia, gergelim, castanhas, amêndoas, nozes, coco ralado e/ou em lascas. Adoçada com mel ou melado de cana. Sem a adição de açúcares ou qualquer adoçante artificial. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)	KG	24	R\$ 28,00	R\$ 672,00
12	Iogurte natural integral (Descrição mínima: iogurte natural integral; composto por leite de vaca integral e fermentos lácteos; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de corantes e saborizantes; textura cremosa; cor, aroma e sabor característicos; isento de gorduras trans; livre de características estranhas ao produto; acondicionado em embalagem adequada e íntegra; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	KG	336	R\$ 13,37	R\$ 4.492,32
13	Laranja (Variedades: Pera, Bahia, Sanguínea e similares. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	770	R\$ 2,44	R\$ 1.878,8
14	Leite de vaca UHT integral (Descrição mínima: leite de vaca integral ultrapasteurizado; aspecto líquido e homogêneo; cor branca; aroma e sabor característicos; acondicionado em embalagem íntegra, do tipo Tetra Pak, contendo 1L. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	L	644	R\$ 4,82	R\$ 3.104,08
15	Maçã (Variedades: Fuji e Gala. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	1836	R\$ 5,18	R\$ 9.510,48
16	Mamão (Variedade: Formosa. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser	KG	2546	R\$ 5,84	R\$ 14.868,64

	entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)				
17	Melancia (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	772	R\$ 2,18	R\$ 1.682,96
18	Pera (Variedades: Williams ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	199	R\$ 9,60	R\$ 1.910,4
19	Pêssego nacional (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidos e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	303	R\$ 11,11	R\$ 3.366,33
20	Presunto cozido fatiado (Descrição mínima: presunto cozido, sem capa de gordura; de primeira qualidade; produzido a partir de carne suína, sal, especiarias e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura, cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	KG	24	R\$ 39,38	R\$ 945,12
21	Queijo tipo mussarela fatiado (Descrição mínima: queijo tipo mussarela, de primeira qualidade; produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura firme; cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	KG	24	R\$ 32,26	R\$ 774,24
22	Rosquinha de polvilho salgada (Descrição mínima:	KG	137	R\$ 35,12	R\$

	Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)				4.811,44
23	Tangerina comum / Bergamota (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	497	R\$ 3,81	R\$ 1.893,57
24	Tangerina Ponkan (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	864	R\$ 3,31	R\$ 2.859,84
25	Tomate (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	48	R\$ 4,13	R\$ 198,24
26	Uva (Variedades: Bordô, Isabel, Niágara e similares. Descrição mínima: de primeira qualidade; em cachos, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	KG	395	R\$ 12,55	R\$ 4.957,25
Total					R\$ 89.222,33

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) data da assinatura da ata de registro de preços.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

2. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

2.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

3. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

3.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial:

3.1.1 As frutas e verduras mais resistentes deverão ser entregues em caixas (tipo feira) a fim de evitar produção de embalagens ou lixo excessivo.

3.1.2 Será priorizada a aquisição de frutas da época, respeitando a sazonalidade, evitando assim o uso excessivo de água, agrotóxicos ou fertilizantes para entrega frutas e verduras fora de época.

3.1.3 A empresa fornecedora deve ainda a manter condições salubres a seus funcionários, assim como fazer uso dos EPIs e controle de risco ocupacional, além de cumprir de maneira adequada todas as obrigações de cunho trabalhista.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 7 (sete) dias, contados do(a) encaminhamento do empenho ou ordem de entrega, a solicitação de entrega poderá ser em remessa única ou parcelada, no seguinte endereço Rua Hugo Schlosser, 605, Jd Maluche, Brusque/SC, CEP: 88.354-300

4.2. O prazo de validade dos produtos na data da entrega não poderá ser inferior a 3 (três) (dias) para legumes e verduras, 10 (dez) dias para frutas, 2 (dois) meses no caso de frios e laticínios e de 6 (seis) meses no caso dos demais produtos embalados.

4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e/ou fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 20 (vinte) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

- 4.5.1.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 4.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 4.7. O veículo de transporte deve ser fechado e devidamente adequado para o tipo de alimento solicitado, conforme normas da Vigilância Sanitária;
- 4.8. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-se:
- 4.8.1 Isentos de substâncias terrosas;
 - 4.8.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - 4.8.3 Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
 - 4.8.4 Sem umidade externa anormal;
 - 4.8.5 Isentos de odor e sabor estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade;
 - 4.8.6 Apresentando tamanho e coloração uniforme;
 - 4.8.7 Isentos de enfermidades;
 - 4.8.9 Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1.** São obrigações da Contratante:
- 5.1.1.** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
 - 5.1.2.** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
 - 5.1.3.** comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
 - 5.1.4.** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
 - 5.1.5.** efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 5.2.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 6.1.1.** efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da

respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

6.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

6.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

6.1.7. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc....

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

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da

Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DO PAGAMENTO

- 10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 10.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 10.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 10.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à

inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

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

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

10.12.1. A Contratada 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.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11. DO REAJUSTE

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

11.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^o = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

- 11.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 11.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 11.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 11.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 11.7. 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.
- 11.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
 - 12.1.1. Trata-se de bens de entrega e consumo imediato, sendo remunerado somente após a entrega e ateste.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
 - a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
 - b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - c) fraudar na execução do contrato;
 - d) comportar-se de modo inidôneo; ou
 - e) cometer fraude fiscal.
- 13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
 - i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
 - ii) **Multa**:
 - (1) moratória de 0,33 % (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - (2) compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

- iii) **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

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

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

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

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

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

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

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

13.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

13.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

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

14.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

14.3.1.1.1. Atestado(s), fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a licitante já forneceu satisfatoriamente o objeto com características semelhantes às descritas no Termo de Referência;

14.3.1.1.2. Os quantitativos mínimos já executados pela licitante deverão ser de, no mínimo 20% (vinte por cento) do quantitativo máximo que a administração poderá contratar. Admitir-se-á a soma de atestados de capacidade técnica para a comprovação do quantitativo mínimo.

15. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

15.1 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital e descrita neste termo de referência.

15.2 O critério de julgamento da proposta é o menor preço unitário.

15.3 As regras de desempate entre propostas são discriminadas no edital.

16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

16.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 89.222,33 (oitenta e nove mil, duzentos e vinte e dois reais e trinta e três centavos).

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

17.1 A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Mirela Stefania Pacheco

NOME(S) DO(S) SOLICITANTE(S)

SIAPE

18. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

18.1 A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 8.666/93 de 21 de junho de 1993 e alterações e da Lei 10.520/2002, aprova o presente Termo de Referência para as fases subsequentes deste procedimento licitatório.

Eder Aparecido de Carvalho

Diretor Geral

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

Estudo Técnico Preliminar 129/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23514.001503/2021-41

2. Descrição da necessidade

A presente solicitação traz como justificativa o cumprimento parcial da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009 e PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010, DE 8 DE MAIO DE 2006. Ambas exigem o fornecimento de alimentação escolar pelo fato de se constituir em direito dos estudantes da Educação Básica e dever do Estado. Os atos legislativos citados incluem exigências as quais o Instituto Federal Campus Brusque não possui estrutura física, e não conta em seu quadro de pessoal com servidores com as capacitações necessárias e exigidas na Resolução e na Portaria citada. Assim, de modo a fornecer a alimentação escolar aos estudantes do campus, o IFC Campus Brusque, no exercício de 2022, recebeu através de descentralização orçamentária, o valor total de R\$ 96.192,00 (noventa e seis mil, cento e noventa e dois reais), para aplicação dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Com esse recurso deve-se atender um universo de 480 estudantes aproximadamente.

O desafio é conseguir oferecer alimentos nutricionalmente balanceados aos estudantes, contando com recursos insuficientes, sem profissionais com formação adequada sobre as técnicas de manipulação de alimentos no quadro da instituição, com uma infraestrutura limitada e que atenda à todos os normativos vigentes, e ofertar a alimentação escolar nos três períodos de funcionamento do campus.

Além disso, adaptar-se à realidade atual, sabendo-se do estado de pandemia causada pelo COVID-19 que ainda não foi totalmente afastada, conseguindo fazer uso do recurso, atendendo à sua premissa principal que é ofertar alimentação de qualidade aos estudantes do IFC Campus Brusque.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão	MIRELA STEFANIA PACHECO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

a) Elencar os requisitos necessários ao atendimento da necessidade;

Poderão participar deste procedimento:

Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP física;

Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física de cada agricultor.

Grupos formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Jurídica.

Cabe ao contratado informar à Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário da Casa Civil da Presidência da República (Sead) os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de gêneros alimentícios, em no máximo trinta dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pela Sead.

Os gêneros alimentícios, quando for o caso, deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ? MAPA.

Quando da entrega, os vegetais deverão ser apresentados:

- Isentos de substâncias terrosas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- Sem umidade externa anormal;
- Isentos de odor e sabor estranhos;
- Isentos de enfermidades.
- Todos os alimentos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- Todos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

b) No caso de serviços, definir e justificar se o serviço possui natureza continuada ou não;

Como trata-se de aquisição de alimentos, que ocorrerá anualmente de acordo com recurso disponível, não caracterizando-o como serviço continuado.

c) Incluir, se possível, critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada;

A sustentabilidade deve ser entendida como um tripé de benefícios (econômico, ambientais e sociais), neste caso, a própria lei que criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), já prevê que no mínimo 30% deste valor seja adquirido da agricultura familiar, fomentando o desenvolvimento dos pequenos empreendimentos rurais, além de dar subsídio para a permanência e desenvolvimento da vida nas zonas rurais, diminuindo o êxodo rural e promovendo o desenvolvimento regional e a presente aquisição deverá preservar estes princípios.

d) Avaliar a duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada, que poderá, excepcionalmente, ser superior a 12 meses, e justificar a decisão;

A duração do contrato será de 12 meses.

e) Identificar a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas;

Não se aplica a este caso, já que neste processo pleiteia-se a aquisição de produtos alimentícios prontos.

f) Quanto a amostras

Não serão solicitadas amostras, em virtude das recomendações de segurança decorrente da pandemia do coronavírus (COVID 19). Contudo será solicitado a imagem dos rótulos dos produtos minimamente processados como: bolos, biscoitos, suco, queijo mussarela, presunto, ameixa seca, cacau em pó, café, granola, iogurte natural integral, leite de vaca UHT, Pão Integral Fatiado, Rosquinha de Polvilho Salgada, e Suco.

5. Levantamento de Mercado

Conforme Art. 47 da RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar no âmbito do PNAE:

?Art. 47 O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento congênere, nos termos do disposto na Lei nº 11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios??

Sendo assim, não há inovações possíveis na forma do uso, sendo que estes devem ser adquiridos com percentual mínimo de 30% da agricultura familiar, e nesse caso, almeja-se a aquisição do maior percentual possível do valor orçamentário que possuímos de produtos oriundos de produtores da agricultura familiar.

Contudo, existe certa diferenciação, no aspecto da tipologia dos alimentos a serem adquiridos, pois algumas instituições de ensino possuem em seu quadro profissionais com atribuições ligadas à manipulação de alimentos (Cozinheiro(a) e/ou auxiliares de cozinha), e outros possuem recursos suficientes para contratação deste(s) tipo(s) de profissional(is), isso é exemplificado nas aquisições de: Universidade Federal de Minas Gerais, UASG: 153295, Pregão Eletrônico Nº 1/2020; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano Campus Santa Inês, Código da UASG: 158277, Pregão Eletrônico Nº 19/2018; Universidade Federal do Ceará, UASG: 153045, Pregão Eletrônico Nº 152/2015; dentre outras. Porém, essa não é realidade de nosso campus, sendo necessária a aquisição de produtos prontos para distribuição, assim como já vem sendo feito nas unidades do Instituto Federal Catarinense: Campus Blumenau, Chamada Pública Nº 1/2020; Campus Luzerna, Chamada Pública Nº 6 /2020; Campus Videira, Chamada Pública Nº 1/2018; dentre outras. Isso, aliado ao fato do atual estado de pandemia que ainda não se extinguiu do país.

Conforme Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, foi pesquisado no mercado local os itens pleiteados nesta licitação. Porém, por existir uma limitação de oferta no mercado local, foram realizadas pesquisas mais abrangentes, seguindo o art. 31 da referida resolução, utilizando os recursos da busca na base de dados da oferta organizada de produtos da agricultura familiar disponível no site do Ministério do Desenvolvimento Social no sítio: < <http://aplicacoes.mds.gov.br/compras/> >. Além disso, foram pesquisados potenciais fornecedores junto a Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD), Sistemas da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf), por meio do site: < <http://dap.mda.gov.br/> >, onde foi possível adquirir alguns preços praticados com cooperativas e fornecedores individuais. Ainda assim, não foram suficientes para chegar ao número mínimo de 3 orçamentos. Então, seguiu-se realizando a pesquisa dos itens faltantes em chamadas públicas da agricultura familiar realizadas no âmbito do IFC e de outros órgãos por meio de consulta ao Painel de Preços, filtrando somente aqueles cujo objetivo era aquisição exclusiva da agricultura familiar. E por meio dos sites das prefeituras foi possível conseguir vários contratos de fornecimento vigentes, sendo estes usados para compor o preço médio de mercado a ser inserido neste estudo, que podem ser observadas abaixo:

ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QTD	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	PREÇO MÉDIO TOTAL
1	KG	Abacaxi (Variedade: Pérola ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	1364	R\$ 5,32	R\$ 7.261,94
2	Pés	Alface (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; folhas bem desenvolvidas e macias; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	54	R\$ 2,78	R\$ 150,34
3	KG	Ameixa nacional (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	155	R\$ 11,42	R\$ 1.770,49

4	KG	Ameixa seca preta (Descrição mínima: ameixa desidratada; sem caroço; frutos selecionados e uniformes; de primeira qualidade; cor e aroma característicos; textura macia; sem adição de açúcar e gorduras; acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos, parasitas, mofo e fragmentos estranhos. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)	24	R\$ 55,35	R\$ 1.328,34
5	KG	Banana (Variedades: Caturra / Prata/Branca / Orgânica. Descrição mínima: de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	1561	R\$ 3,42	R\$ 5.344,71
6	KG	Biscoito doce simples / Bolacha doce simples. Variedades: amanteigado, araruta, cacau, caseira (simples), coco, integral, nata, polvilho. (Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	340	R\$ 28,88	R\$ 9.817,50
7	KG	Biscoito salgado simples / Bolacha salgada simples. Variedades: água e sal, ervas finas, gergelim, integral, queijo. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira /artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e /ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	256	R\$ 19,60	R\$ 5.018,11
8	KG	Bolo simples. Variedades: aipim, banana, cacau, cenoura, fubá/milho, laranja. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	207	R\$ 25,20	R\$ 5.215,71
9	KG	Cacau em pó (Descrição mínima: cacau em pó natural, 100% cacau; sem adição de açúcar; sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos químicos; cor, aroma e sabor característicos; isento de gordura trans. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	22	R\$ 50,39	R\$ 1.108,61
10	KG	Café torrado e moído (Descrição mínima: Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, de primeira qualidade, com certificado no PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC; tradicional; torrefação média; moagem média/fina; predominantemente café tipo arábica; procedente de grãos	11	R\$ 37,30	R\$ 410,26

		os sa?os, limpos e isentos de impurezas; cor, aroma e sabor caracteri?sticos; acondicionado em embalagem alto va?cuo; com Selo de Pureza ABIC. Embalado e rotulado conforme a legisla?o vigente.)			
11	KG	Caqui (Variedades: Fuyu e Chocolate/Caf??. Descri?o m?nima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e colora?o uniformes; bem desenvolvidas e em ?timo ponto de matura?o; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos f?sicos e mec?nicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco pl?stico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	696	R\$ 7,72	R\$ 5.369,64
12	KG	Goiaba (Variedades: branca e vermelha. Descri?o m?nima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e colora?o uniformes; bem desenvolvidas e em ?timo ponto de matura?o; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos f?sicos e mec?nicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco pl?stico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	558	R\$ 6,35	R\$ 3.543,30
13	KG	Granola n?o ado?ada (Descri?o m?nima: Granola preparada de forma caseira /artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados, tais como: aveia em flocos, flocos de arroz, sementes de girassol, uva passa, ma?ã desidratada, linha?a, chia, gergelim, castanhas, am?ndoas, nozes, coco ralado e /ou em lascas. Sem a adi?o de a?u?ares, mel, melado de cana e/ou quaisquer tipos de ado?antes (naturais e artificiais). Sem adi?o de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Embalada e rotulada conforme a legisla?o vigente.)	24	R\$ 28,00	R\$ 672,00
14	KG	Iogurte natural integral (Descri?o m?nima: iogurte natural integral; composto por leite de vaca integral e fermentos l?cteos; sem adi?o de a?u?ar e/ou ado?antes; sem adi?o de corantes e saborizantes; textura cremosa; cor, aroma e sabor caracteri?sticos; isento de gorduras trans; livre de caracter?sticas estranhas ao produto; acondicionado em embalagem adequada e ?ntegra; produto refrigerado, de acordo com especifica?es do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos ?rg?os competentes. Embalado e rotulado conforme a legisla?o vigente.)	336	R\$ 13,37	R\$ 4.492,32
15	KG	Laranja (Variedades: Pera, Bahia, Sangu?nea e similares. Descri?o m?nima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e colora?o uniformes; bem desenvolvidas e em ?timo ponto de matura?o; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos f?sicos e mec?nicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco pl?stico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	770	R\$ 2,44	R\$ 1.878,80
16	KG	Leite de vaca UHT integral (Descri?o m?nima: leite de vaca integral ultrapasteurizado; aspecto li?quido e homoge?neo; cor branca; aroma e sabor caracteri?sticos; acondicionado em embalagem ?ntegra, do tipo Tetra Pak, contendo 1L. Produto inspecionado e registrado nos ?rg?os competentes. Embalado e rotulado conforme a legisla?o vigente.)	644	R\$ 4,82	R\$ 3.104,08
		Ma?ã (Variedades: Fuji e Gala. Descri?o m?nima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e colora?o uniformes; bem desenvolvidas e em ?timo			

17	KG	ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	1836	R\$ 5,18	R\$ 9.517,82
18	KG	Mamão (Variedade: Formosa. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	2546	R\$ 5,84	R\$ 14.857,32
19	KG	Melancia (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	772	R\$ 2,18	R\$ 1.682,96
20	KG	Morango (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em embalagem plástica transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	797	R\$ 17,83	R\$ 14.213,17
21	KG	Pão integral fatiado (Descrição mínima: fatiado, para sanduíche; preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	80	R\$ 14,17	R\$ 1.133,40
22	KG	Pera (Variedades: Williams ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	199	R\$ 9,60	R\$ 1.911,00
23	KG	Pêssego nacional (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidos e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	303	R\$ 11,11	R\$ 3.365,12
		Presunto cozido fatiado (Descrição mínima: presunto cozido, sem capa de gordura; de primeira qualidade; produzido a partir de carne suína, sal, especiarias e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura, cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a			

24	KG	20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	24	R\$ 39,38	R\$ 945,06
25	KG	Queijo tipo mussarela fatiado (Descrição mínima: queijo tipo mussarela, de primeira qualidade; produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura firme; cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	24	R\$ 32,26	R\$ 774,13
26	KG	Rosquinha de polvilho salgada (Descrição mínima: Preparadas de forma caseira /artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e /ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	137	R\$ 35,12	R\$ 4.811,99
27	L	Suco integral de maçã (Descrição mínima: suco de frutas integral; minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes)	1073	R\$ 14,44	R\$ 15.491,44
28	L	Suco integral de uva (Descrição mínima: suco de frutas integral; minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes)	929	R\$ 15,15	R\$ 14.074,35
29	KG	Tangerina comum / Bergamota (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	497	R\$ 3,81	R\$ 1.892,74
30	KG	Tangerina Ponkan (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	864	R\$ 3,31	R\$ 2.863,30
31	KG	Tomate (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	48	R\$ 4,13	R\$ 198,12
		Uva (Variedades: Bordô, Isabel, Niágara e similares. Descrição mínima: de primeira qualidade; em cachos, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas			

32	KG	de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	395	R\$ 12,55	R\$ 4.956,86
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 149.174,90

Contudo, ao fazer a cotação somente pela agricultura familiar observamos que o recurso que possuímos não seria suficiente para aquisição de todos os alimentos que desejamos, então os itens que serão direcionados para a agricultura familiar serão os itens: 6,8,20,21,27,28, cujos valores somados ultrapassam mais de 62% do recurso que possuímos do PNAE, chegando a um total de R\$ 59.950,64; atendendo assim a legislação vigente, os demais recursos e itens serão direcionados a compra tradicional, pregão SRP podendo ser fornecido pelo mercado aberto.

Por fim, a chamada pública será executada antes do pregão, caso não haja fornecedores interessados para algum dos itens, estes serão excluídos da chamada pública e adquiridos por meio de licitação ou dispensa de licitação tradicional, incluindo apenas a exclusividade para ME e EPP.

6. Descrição da solução como um todo

O presente estudo pleiteia a utilização dos recursos advindos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que possui a única finalidade legal de aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento aos alunos da educação básica. Frisa-se que no mínimo 30% deste recurso deve ser investido em itens adquiridos da agricultura familiar. Contudo, este projeto objetiva a utilização do maior percentual possível deste recurso com alimentos oriundos da agricultura familiar, oferecendo alimentos saudáveis aos alunos, assim como fomentando o desenvolvimento regional.

Para que tal meta seja alcançada, foi verificado junto às cooperativas de cidades e regiões próximas a Brusque os gêneros alimentícios produzidos nas adjacências e que poderiam compor o cardápio a ser oferecido no campus. As cooperativas foram encontradas na base de dados da oferta organizada de produtos da agricultura familiar do Programa de Aquisições de Alimentos (PAA) do Ministério do Desenvolvimento Social, disponível em: < <http://mds.gov.br/compra-da-agricultura-familiar/oferta-organizada> >. Também foram buscadas as cooperativas com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), identificando as Declarações de Aptidão ao Pronaf (DAP) ativas, disponíveis no < <http://dap.mda.gov.br/> >. Além da definição do cardápio, estas serviram como fonte de orçamentos para composição dos preços da chamada pública.

Após isso, deve ser realizada a elaboração e ampla divulgação da chamada pública que receberá as propostas dos produtores familiares e/ou cooperativas interessadas, conforme parágrafo único e Art. 32, da RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020.

?Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública (modelo no anexo VI) para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais.

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.?

Durante a sessão pública deve-se atentar quanto às preferências dos produtores, conforme art. 35 da resolução supracitada, que diz:

?Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.?

Desta forma, se o campus não obtiver as quantidades necessárias de produtos oriundos de agricultores familiares locais, este deverá complementar com propostas de produtores das regiões geográficas imediatas, regiões geográficas intermediárias, do estado e do país, nesta ordem de prioridade.

Não sendo suficiente a chamada pública, proceder-se a aquisição dos itens remanescentes por meio de métodos normais de licitação abertos a todos os interessados, sem direcionamento exclusivo a fornecedores da agricultura familiar.

Após a seleção das propostas e fornecedores, a Gestão de Contratos deverá providenciar a assinatura do contrato de fornecimento com as vencedoras. Em seguida, deverá ser nomeada a comissão de acompanhamento do PNAE, responsável pela organização das entregas, verificação de qualidade dos alimentos entregues, orientação da forma de distribuição aos alunos, ateste das notas fiscais recebidas e finalizando com a prestação de contas ao final do exercício.

Registra-se que dentre as opções existentes, a aquisição de produtos de fácil manuseio ou prontos é a única que se adequa à realidade do campus, visto que não há mão de obra especializada para manipulação de alimentos lotada no campus, assim como não haveria recurso suficiente para contratar cozinheiras e auxiliares de cozinha para preparação de alimentos (almoço, jantar e cafés) nas dependências do campus.

Por fim, salienta-se que, conforme Art. 33, da Resolução/FNDE 06/2020:

Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Desta forma observa-se certa flexibilidade quanto a gestão e fiscalização de contratos, desde que atendidas as demais recomendações da chamada pública e contratuais. Além disso, a comissão responsável pelo acompanhamento da alimentação e consequente utilização do recurso do PNAE, deverá se atentar para realizar pedidos aos fornecedores dentro dos limites da infraestrutura que temos para guarda dos alimentos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Como o Campus Brusque está desenvolvendo este estudo para compor o processo da segunda aquisição de gêneros alimentícios com recursos provenientes do PNAE, não existe, atualmente, uma série histórica longo de consumo, até porque vimos de uma realidade de entrega de kits de alimentação e agora passaremos ao fornecimento diários aos alunos, sendo estes manipulados por uma copeira terceirizada. Contudo, para a elaboração do quantitativo necessário para o atendimento da demanda, foi utilizado o número de estudantes dos cursos técnicos matriculados em 2022, que corresponde a aproximadamente 480 discentes do ensino médio e 40 do Técnico Subsequente.

A nutricionista lotada na Reitoria do IFC (responsável técnica pela execução do PNAE no campus) elaborou o cardápio para o período de abril de 2022 a abril de 2023, a partir da oferta de gêneros alimentícios existentes no mercado local e regional, considerando as necessidades nutricionais dos estudantes e os percentuais constantes no artigo 21 da Resolução FNDE nº 6/2020. Apresentamos a seguir as quantidades necessárias para o atendimento da demanda, incluindo o período de frequência de entrega no campus:

DESCRIÇÃO DO ITEM	QTD TOTAL	Meses de entrega
Abacaxi (Variedade: Pérola ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	1364	Abril a Dezembro de 2022 Fevereiro de 2023
Alface (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; folhas bem desenvolvidas e macias; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	16	Maio/Julho Setembro /Novembro

Ameixa nacional (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	155	Dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023
Ameixa seca preta (Descrição mínima: ameixa desidratada; sem caroço; frutos selecionados e uniformes; de primeira qualidade; cor e aroma característicos; textura macia; sem adição de açúcar e gorduras; acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos, parasitas, mofo e fragmentos estranhos. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)	24	Junho/ Outubro Dezembro
Banana (Variedades: Caturra / Prata/Branca / Orgânica. Descrição mínima: de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	1561	Abril a dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023
Biscoito doce simples / Bolacha doce simples. Variedades: amanteigado, araruta, cacau, caseira (simples), coco, integral, nata, polvilho. (Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	340	Abril a dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023
Biscoito salgado simples / Bolacha salgada simples. Variedades: água e sal, ervas finas, gergelim, integral, queijo. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	256	Abril a dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023
Bolo simples. Variedades: aipim, banana, cacau, cenoura, fubá/milho, laranja. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	207	Abril/ Maio/ Agosto/ Outubro a Dezembro /2022 Fevereiro/ 2023
Cacau em pó (Descrição mínima: cacau em pó natural, 100% cacau; sem adição de açúcar; sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos químicos; cor, aroma e sabor característicos; isento de gordura trans. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	22	Maio/ Julho/ Setembro/ Novembro
Café torrado e moído (Descrição mínima: Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, de primeira qualidade, com certificado no PQC - Programa de Qualidade do café?, da ABIC; tradicional;		

torrefação média; moagem me?dia/fina; predominantemente café tipo arábica; procedente de gra?os sa?os, limpos e isentos de impurezas; cor, aroma e sabor caracteri?sticos; acondicionado em embalagem alta?cuo; com Selo de Pureza ABIC. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	11	Abril/ Junho/ Agosto/ Outubro
Caqui (Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	696	Abril a Junho
Goiaba (Variedades: branca e vermelha. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	558	Abril e Maio/ 2022 Fevereiro/ 2023
Granola não adoçada (Descrição mínima: Granola preparada de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados, tais como: aveia em flocos, flocos de arroz, sementes de girassol, uva passa, maçã desidratada, linhaça, chia, gergelim, castanhas, amêndoas, nozes, coco ralado e/ou em lascas. Sem a adição de açúcares, mel, melado de cana e/ou quaisquer tipos de adoçantes (naturais e artificiais). Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)	24	Abril/ Agosto - 2022 Fevereiro /2023
Iogurte natural integral (Descrição mínima: iogurte natural integral; composto por leite de vaca integral e fermentos lácteos; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de corantes e saborizantes; textura cremosa; cor, aroma e sabor caracteri?sticos; isento de gorduras trans; livre de características estranhas ao produto; acondicionado em embalagem adequada e íntegra; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	336	Abril/ Junho/ Agosto/ Outubro/ Dezembro/ 2022 Fevereiro /2023
Laranja (Variedades: Pera, Bahia, Sanguínea e similares. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	770	Abril a Agosto
Leite de vaca UHT integral (Descrição mínima: leite de vaca integral ultrapasteurizado; aspecto li?quido e homoge?neo; cor branca; aroma e sabor caracteri?sticos; acondicionado em embalagem íntegra, do tipo Tetra Pak, contendo 1L. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	644	Abril a Novembro
Maçã (Variedades: Fuji e Gala. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	1836	Abril a dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023

Mamão (Variedade: Formosa. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	2546	Abril a dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023
Melancia (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	772	Novembro e Dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023
Morango (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em embalagem plástica transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	797	Abril a dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023
Pão integral fatiado (Descrição mínima: fatiado, para sanduíche; preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	80	Maio/Julho Setembro /Novembro
Pera (Variedades: Williams ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	199	Abril/ 2022 Fevereiro/ 2023
Pêssego nacional (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidos e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	303	Novembro e Dezembro
Presunto cozido fatiado (Descrição mínima: presunto cozido, sem capa de gordura; de primeira qualidade; produzido a partir de carne suína, sal, especiarias e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura, cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	24	Maio/Julho Setembro /Novembro
Queijo tipo mussarela fatiado (Descrição mínima: queijo tipo mussarela, de primeira qualidade; produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura firme; cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	24	Maio/Julho Setembro /Novembro

Rosquinha de polvilho salgada (Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	137	Abril a dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023
Suco integral de maçã (Descrição mínima: suco de frutas integral; minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes)	1073	Abril a dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023
Suco integral de uva (Descrição mínima: suco de frutas integral; minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes)	929	Abril a dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023
Tangerina comum / Bergamota (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	497	Maio a Agosto
Tangerina Ponkan (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	864	Maio a Agosto
Tomate (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	48	Maio/Julho Setembro /Novembro
Uva (Variedades: Bordô, Isabel, Niágara e similares. Descrição mínima: de primeira qualidade; em cachos, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	395	Dezembro/ 2022 Fevereiro/ 2023

Apresentamos também a distribuição do recurso destinado a alimentação escolar, que totaliza R\$ 149.174, conforme os percentuais de cada grupo de alimentos previstos no artigo 21 da Resolução FNDE nº 6/2020:

--	--	--	--

DESCRIÇÃO DO ITEM	ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS - MÍNIMO 75% DO RECURSO	ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS - MÁXIMO 20% DO RECURSO)	INGREDIENTES CULINÁRIOS PROCESSADOS - MÁXIMO 5% DO RECURSO
Abacaxi (Variedade: Pérola ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 7.261,94	-	-
Alface (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; folhas bem desenvolvidas e macias; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 150,34	-	-
Ameixa nacional (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 1.770,49	-	-
Ameixa seca preta (Descrição mínima: ameixa desidratada; sem caroço; frutos selecionados e uniformes; de primeira qualidade; cor e aroma característicos; textura macia; sem adição de açúcar e gorduras; acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos, parasitas, mofo e fragmentos estranhos. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)	R\$ 1.328,34	-	-
Banana (Variedades: Caturra / Prata/Branca / Orgânica. Descrição mínima: de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 5.344,71	-	-
Biscoito doce simples / Bolacha doce simples. Variedades: amanteigado, araruta, cacau, caseira (simples), coco,			

<p>integral, nata, polvilho. (Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)</p>	-	R\$ 9.817,50	-
<p>Biscoito salgado simples / Bolacha salgada simples. Variedades: água e sal, ervas finas, gergelim, integral, queijo. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira /artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)</p>	-	R\$ 5.018,11	-
<p>Bolo simples. Variedades: aipim, banana, cacau, cenoura, fubá/milho, laranja. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)</p>	-	R\$ 5.215,71	-
<p>Cacau em pó (Descrição mínima: cacau em pó natural, 100% cacau; sem adição de açúcar; sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos químicos; cor, aroma e sabor característicos; isento de gordura trans. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)</p>	R\$ 1.108,61	-	-
<p>Café torrado e moído (Descrição mínima: Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, de primeira qualidade, com certificado no PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC; tradicional; torrefação média; moagem média/fina; predominantemente café tipo arábica; procedente de grãos saos, limpos e isentos de impurezas; cor, aroma e sabor característicos; acondicionado em embalagem alto vácuo; com Selo de Pureza ABIC. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)</p>	R\$ 410,26	-	-

<p>Caqui (Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)</p>	R\$ 5.369,64	-	-
<p>Goiaba (Variedades: branca e vermelha. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)</p>	R\$ 3.543,30	-	-
<p>Granola não adoçada (Descrição mínima: Granola preparada de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados, tais como: aveia em flocos, flocos de arroz, sementes de girassol, uva passa, maçã desidratada, linhaça, chia, gergelim, castanhas, amêndoas, nozes, coco ralado e/ou em lascas. Sem a adição de açúcares, mel, melado de cana e/ou quaisquer tipos de adoçantes (naturais e artificiais). Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)</p>	-	R\$ 672,00	-
<p>Iogurte natural integral (Descrição mínima: iogurte natural integral; composto por leite de vaca integral e fermentos lácteos; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de corantes e saborizantes; textura cremosa; cor, aroma e sabor característicos; isento de gorduras trans; livre de características estranhas ao produto; acondicionado em embalagem adequada e íntegra; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)</p>	R\$ 4.492,32	-	-
<p>Laranja (Variedades: Pera, Bahia, Sanguínea e similares. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)</p>	R\$ 1.878,80	-	-
<p>Leite de vaca UHT integral (Descrição mínima: leite de vaca integral ultrapasteurizado; aspecto líquido e homogêneo; cor branca; aroma e sabor característicos;</p>			

acondicionado em embalagem íntegra, do tipo Tetra Pak, contendo 1L. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	R\$ 3.104,08	-	-
Maçã (Variedades: Fuji e Gala. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 9.517,82	-	-
Mamão (Variedade: Formosa. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 14.857,32	-	-
Melancia (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 1.682,96	-	-
Morango (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em embalagem plástica transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 14.213,17	-	-
Pão integral fatiado (Descrição mínima: fatiado, para sanduíche; preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	-	R\$ 1.133,40	-

<p>Pera (Variedades: Williams ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)</p>	R\$ 1.911,00	-	-
<p>Pêssego nacional (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidos e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)</p>	R\$ 3.365,12	-	-
<p>Presunto cozido fatiado (Descrição mínima: presunto cozido, sem capa de gordura; de primeira qualidade; produzido a partir de carne suína, sal, especiarias e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura, cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)</p>	-	R\$ 945,06	-
<p>Queijo tipo mussarela fatiado (Descrição mínima: queijo tipo mussarela, de primeira qualidade; produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura firme; cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)</p>	-	R\$ 774,13	-
<p>Rosquinha de polvilho salgada (Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)</p>	-	R\$ 4.811,99	-

Suco integral de maçã (Descrição mínima: suco de frutas integral; minimamente processado; sem adição de açúcar e /ou adoçantes)	R\$ 15.491,44	-	-
Suco integral de uva (Descrição mínima: suco de frutas integral; minimamente processado; sem adição de açúcar e /ou adoçantes)	R\$ 14.074,35	-	-
Tangerina comum / Bergamota (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 1.892,74	-	-
Tangerina Ponkan (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 2.863,30	-	-
Tomate (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$198,12	-	-
Uva (Variedades: Bordô, Isabel, Niágara e similares. Descrição mínima: de primeira qualidade; em cachos, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	R\$ 4.956,86	-	-
Total	R\$ 120.787,03 (80,97 %)	R\$ 28.387,90 (19,03 %)	-
	R\$ 149.174,90 (Sem arredondamentos)		

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 149.174,90

Com base no levantamento de mercado e na estimativa das quantidades a serem adquiridas, apresentamos os preços unitários referenciais, sendo o valor da Chamada Pública com recursos PNAE para a Agricultura Familiar no total de R\$ 59.950,64, e os demais itens por meio de Pregão Eletrônico com recursos de funcionamento do IFC Campus Brusque, no valor de R\$ 89.224,26, totalizando R\$ 149.174,90:

ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QTD	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	PREÇO MÉDIO TOTAL
1	KG	Abacaxi (Variedade: Pérola ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	1364	R\$ 5,32	R\$ 7.261,94
2	Pés	Alface (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; folhas bem desenvolvidas e macias; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	54	R\$ 2,78	R\$ 150,34
3	KG	Ameixa nacional (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	155	R\$ 11,42	R\$ 1.770,49
4	KG	Ameixa seca preta (Descrição mínima: ameixa desidratada; sem caroço; frutos selecionados e uniformes; de primeira qualidade; cor e aroma característicos; textura macia; sem adição de açúcar e gorduras; acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos, parasitas, mofo e fragmentos estranhos. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)	24	R\$ 55,35	R\$ 1.328,34
5	KG	Banana (Variedades: Caturra / Prata/Branca / Orgânica. Descrição mínima: de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	1561	R\$ 3,42	R\$ 5.344,71
		Biscoito doce simples / Bolacha doce simples. Variedades: amanteigado, araruta, cacau, caseira (simples), coco, integral, nata, polvilho. (Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e			

6	KG	gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	340	R\$ 28,88	R\$ 9.817,50
7	KG	Biscoito salgado simples / Bolacha salgada simples. Variedades: água e sal, ervas finas, gergelim, integral, queijo. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e /ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	256	R\$ 19,60	R\$ 5.018,11
8	KG	Bolo simples. Variedades: aipim, banana, cacau, cenoura, fubá/milho, laranja. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	207	R\$ 25,20	R\$ 5.215,71
9	KG	Cacau em pó (Descrição mínima: cacau em pó natural, 100% cacau; sem adição de açúcar; sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos químicos; cor, aroma e sabor característicos; isento de gordura trans. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	22	R\$ 50,39	R\$ 1.108,61
10	KG	Café torrado e moído (Descrição mínima: Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, de primeira qualidade, com certificado no PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC; tradicional; torrefação média; moagem média/fina; predominantemente café tipo arábica; procedente de grãos sazonais, limpos e isentos de impurezas; cor, aroma e sabor característicos; acondicionado em embalagem a vácuo; com Selo de Pureza ABIC. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	11	R\$ 37,30	R\$ 410,26
11	KG	Caqui (Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	696	R\$ 7,72	R\$ 5.369,64
12	KG	Goiaba (Variedades: branca e vermelha. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	558	R\$ 6,35	R\$ 3.543,30

13	KG	Granola não adoçada (Descrição mínima: Granola preparada de forma caseira /artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados, tais como: aveia em flocos, flocos de arroz, sementes de girassol, uva passa, maçã desidratada, linhaça, chia, gergelim, castanhas, amêndoas, nozes, coco ralado e /ou em lascas. Sem a adição de açúcares, mel, melado de cana e/ou quaisquer tipos de adoçantes (naturais e artificiais). Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)	24	R\$ 28,00	R\$ 672,00
14	KG	Iogurte natural integral (Descrição mínima: iogurte natural integral; composto por leite de vaca integral e fermentos lácteos; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de corantes e saborizantes; textura cremosa; cor, aroma e sabor característicos; isento de gorduras trans; livre de características estranhas ao produto; acondicionado em embalagem adequada e íntegra; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	336	R\$ 13,37	R\$ 4.492,32
15	KG	Laranja (Variedades: Pera, Bahia, Sanguínea e similares. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa íntacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	770	R\$ 2,44	R\$ 1.878,80
16	KG	Leite de vaca UHT integral (Descrição mínima: leite de vaca integral ultrapasteurizado; aspecto líquido e homogêneo; cor branca; aroma e sabor característicos; acondicionado em embalagem íntegra, do tipo Tetra Pak, contendo 1L. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	644	R\$ 4,82	R\$ 3.104,08
17	KG	Maçã (Variedades: Fuji e Gala. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa íntacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	1836	R\$ 5,18	R\$ 9.517,82
18	KG	Mamão (Variedade: Formosa. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa íntacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	2546	R\$ 5,84	R\$ 14.857,32
19	KG	Melancia (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa íntacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	772	R\$ 2,18	R\$ 1.682,96

20	KG	Morango (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em embalagem plástica transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	797	R\$ 17,83	R\$ 14.213,17
21	KG	Pão integral fatiado (Descrição mínima: fatiado, para sanduíche; preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	80	R\$ 14,17	R\$ 1.133,40
22	KG	Pera (Variedades: Williams ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	199	R\$ 9,60	R\$ 1.911,00
23	KG	Pêssego nacional (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidos e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	303	R\$ 11,11	R\$ 3.365,12
24	KG	Presunto cozido fatiado (Descrição mínima: presunto cozido, sem capa de gordura; de primeira qualidade; produzido a partir de carne suína, sal, especiarias e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura, cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	24	R\$ 39,38	R\$ 945,06
25	KG	Queijo tipo mussarela fatiado (Descrição mínima: queijo tipo mussarela, de primeira qualidade; produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura firme; cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	24	R\$ 32,26	R\$ 774,13
26	KG	Rosquinha de polvilho salgada (Descrição mínima: Preparadas de forma caseira /artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e /ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e	137	R\$ 35,12	R\$ 4.811,99

		coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)			
27	L	Suco integral de maçã (Descrição mínima: suco de frutas integral; minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes)	1073	R\$ 14,44	R\$ 15.491,44
28	L	Suco integral de uva (Descrição mínima: suco de frutas integral; minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes)	929	R\$ 15,15	R\$ 14.074,35
29	KG	Tangerina comum / Bergamota (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	497	R\$ 3,81	R\$ 1.892,74
30	KG	Tangerina Ponkan (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	864	R\$ 3,31	R\$ 2.863,30
31	KG	Tomate (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	48	R\$ 4,13	R\$ 198,12
32	KG	Uva (Variedades: Bordô, Isabel, Niágara e similares. Descrição mínima: de primeira qualidade; em cachos, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	395	R\$ 12,55	R\$ 4.956,86
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 149.174,90

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A aquisição será realizada de maneira parcelada, visto que se trata de itens divisíveis, aumentando assim a competitividade do certame, garantindo com isso preços finais mais interessantes à instituição, maximizando a capacidade de uso do recurso disponível.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A participação em curso e/ou palestra deverá ser incentivada e viabilizada pela gestão do Campus em colaboração com profissional Nutricionista deste IF.

Como já evidenciado neste estudo, isto é, no âmbito das limitações de infraestrutura para guarda de alimentos, dentre outros aspectos, faz-se necessário à aquisição de equipamentos de refrigeração de alimentos (a exemplo da aquisição de um refrigerador doméstico e/ou freezer) para o acondicionamento adequado dos alimentos perecíveis que devam ser mantidos em temperatura controlada, embora já haja uma geladeira no ambiente de guarda destes alimentos com a inclusão de frios e laticínios no cardápio, precisamos aumentar o número destes equipamentos.

Descrição (serviço ou material)	Quantidade	Valor Unitário Estimado	Valor total Estimado
Freezer	1	R\$1.685,00	R\$1.685,00
Refrigerador doméstico	1	R\$1.072,87	R\$1.072,87
Total	---	---	R\$ 2757,87

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente aquisição está amparada na RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009 e na PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010, DE 8 DE MAIO DE 2006. Ambas exigem o fornecimento de alimentação escolar para os estudantes da Educação Básica. Além disso, existe uma provocação por parte do Ministério Público para que o IFC viabilize o fornecimento de alimentação escolar gratuita em todos os seus campi. Não obstante, é previsto no planejamento estratégico institucional o(s) seguinte(s) objetivo(s):

7 CONSOLIDAR O PROGRAMA DE ACESSO, PERMANÊNCIA E ÊXITO

7.4 Implementar ações sistematizadas que visem à permanência e ao êxito;

E entendemos que o fornecimento de alimentação gratuita e de qualidade de maneira parcial ou integral é uma ação que pode contribuir para a permanência e êxito na instituição dos alunos socioeconomicamente mais vulneráveis.

Planejamento Estratégico disponível em: < http://ifc.edu.br/wp-content/uploads/2018/11/Vers%C3%A3o-web_Planejamento-estrat%C3%A9gico-2018-2021CC-2.pdf >.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se com esta contratação:

- Fornecer alimentos de qualidade aos alunos do IFC Campus Brusque;
- Fazer uso dos recursos do PNAE, atendendo a todos as normativas vigentes;
- Utilizar a maior parcela dos recursos PNAE com a aquisição de gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar, promovendo o desenvolvimento regional;

13. Providências a serem Adotadas

- Deverá ser nomeada uma Comissão (com servidores, alunos e pais de alunos, se possível) para acompanhamento e fiscalização da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Esta comissão deverá receber orientações sobre quais documentos e normativos deverão tomar ciência, assim como recomenda-se que façam o curso de “Boas Práticas nos Serviços de Alimentação”, que é gratuito, online, e está disponível em: <https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/bpsa-boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao,d470b8a6a28bb610VgnVCM1000004c00210aRCRD>.

- Além disso, deverá ser definido espaço adequado e/ou equipamentos (freezer e/ou geladeiras) para guarda provisória dos gêneros alimentícios adquiridos até a sua distribuição.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Na tabela abaixo apresenta-se os riscos ambientais observados e as possíveis soluções mitigadoras, assim como seus responsáveis:

Risco	Ação Mitigadora	Responsável pela ação
Receber alimentos com aspecto desgastado, danificado, podre ou verde demais, causando desperdício.	Orientar os responsáveis pelo acompanhamento e recebimento dos alimentos, que verifique o aspecto dos alimentos a cada entrega, rejeitando produtos em desconformidade.	Comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização do recebimento e destinação dos alimentos.
Permitir que os alimentos apodreçam após o recebimento dos mesmos, por atraso na entrega aos alunos.	Realizar cálculo estimativo de quantidades a ser entregue, verificar antes do novo pedido se a quantidade entregue está em vias de terminar ou se há saldo significativo em estoque, e se for o caso, realizar pedido menor.	Comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização do recebimento dos alimentos
Alimentos serem atacados por insetos, roedores ou outros animais, fazendo com que haja desperdício de alimento.	Realizar desinsetização e desratização regular no campus e realização de limpeza do(s) espaço(s) de guarda dos alimentos.	Coordenação de Gestão de Contratos e Fiscalização do contrato de controle de pragas.
Existência de resíduos alimentares não mais úteis ao consumo humano (cascas e restos).	Propor o retorno do projeto de compostagem pela área de química, de maneira que o (chorume ou húmus) produzido possa ser usado como adubo nas hortas distribuídas pelo campus.	Coordenação de Química e Comissão de responsável pela fiscalização do recebimento e destinação dos alimentos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo deste estudo técnico preliminar, a equipe de planejamento declara que a contratação é viável

- A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada;
- Todos os requisitos relevantes da contratação foram adequadamente levantados e analisados;
- As quantidades de itens a contratar estão coerentes com as demandas previstas e com os recursos financeiros disponíveis;

- A escolha do tipo de solução a contratar está devidamente justificada;
- As estimativas preliminares de preços dos itens a contratar foram feitas e documentadas adequadamente e as despesas fixas após a implantação da solução são consideradas aceitáveis;
- Os resultados pretendidos com a contratação foram devidamente expostos em termos de economicidade eficácia e eficiência;
- A relação custo Benefício da contratação é considerada favorável;
- A evidências de que a área requisitante se comprometeu com o planejamento preliminar da solução (elaboração dos estudos técnicos preliminares).

16. Responsáveis

VANESSA COELHO DOS REIS
ASSISTENTE SOCIAL

JEAN WERNER
COORDENADOR DE GESTÃO DE CONTRATOS

DIEGO CARLOS MULLER
COORDENADOR DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar.

EDER APARECIDO DE CARVALHO
DIRETOR GERAL - IFC CAMPUS BRUSQUE

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Proposta_de_Cardpio_2022-2023_versao2_-_Lanches.pdf (177.2 KB)
- Anexo II - Parecer_Tcnico_ref._Proposta_de_Cardpio_2022-2023_versao1_1.pdf (361.74 KB)
- Anexo III - Proposta_de_Cardpio_2022-2023_versao2_-_Fichas_Tcnicas.pdf (154.65 KB)
- Anexo IV - 7_-_Orientao_Tcnica_-_Recebimento_e_Estocagem_de_Alimentos.pdf (141.25 KB)
- Anexo V - Cpia_de_Modelos_de_POPs_campus_sem_produo_de_alimentos_refeies.pdf (554.21 KB)

**Anexo I - Proposta_de_Cardpio_2022-2023_versao2_-
_Lanches.pdf**



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO ABRIL/2022 – CAMPUS BRUSQUE

					Sexta-feira (01)
Lanche Matutino					Goiaba
Lanche Vespertino					Maçã
Lanche Noturno					-
	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
Lanche Matutino	Pera	Biscoito doce	logurte com granola	Rosquinha de polvilho + Suco de uva	Goiaba
Lanche Vespertino	Mamão	Morango	Banana orgânica	Abacaxi	Maçã
Lanche Noturno	-	Morango	Rosquinha de polvilho + Suco de uva	Abacaxi	-
	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
Lanche Matutino	Pera	Bolo simples + Café com leite	Caqui	Biscoito salgado	Feriado
Lanche Vespertino	Banana Caturra	Mamão	Abacaxi	Goiaba	Feriado
Lanche Noturno	-	Bolo simples + Café com leite	Caqui	Laranja	Feriado
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Pera	Biscoito doce	Banana Prata	Feriado	Goiaba
Lanche Vespertino	Maçã	Mamão	Caqui	Feriado	Banana orgânica
Lanche Noturno	-	Banana Prata	Goiaba	Feriado	-
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Pera	Biscoito doce + Café com leite	Caqui	Biscoito salgado + Suco de maçã	Mamão
Lanche Vespertino	Banana Caturra	Maçã	Abacaxi	Goiaba	Laranja
Lanche Noturno	-	Caqui	Biscoito doce + Suco de maçã	Maçã	-
Sábados letivos:	09/04: Caqui		30/04: Goiaba		

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO MAIO/2022 – CAMPUS BRUSQUE

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo simples	Abacaxi	Biscoito salgado + Suco de uva	Goiaba
Lanche Vespertino	Caqui	Morango	Banana Caturra	Mamão	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	-	Morango	Biscoito salgado + Suco de uva	Tangerina Ponkan	-
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Caqui	Biscoito doce + Leite com cacau	Tangerina Ponkan	Sanduíche	Goiaba
Lanche Vespertino	Maçã	Mamão	Caqui	Tangerina comum	Laranja
Lanche Noturno	-	Goiaba	Biscoito doce + Leite com cacau	Tangerina comum	-
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Tangerina comum	Biscoito doce	Banana prata	Biscoito salgado + Suco de maçã	Goiaba
Lanche Vespertino	Maçã	Morango	Tangerina Ponkan	Abacaxi	Mamão
Lanche Noturno	-	Morango	Biscoito salgado + Suco de maçã	Abacaxi	-
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce + Leite com cacau	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho + Suco de maçã	Abacaxi
Lanche Vespertino	Tangerina comum	Goiaba	Caqui	Mamão	Goiaba
Lanche Noturno	-	Biscoito doce + Leite com cacau	Caqui	Maçã	-
	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)			
Lanche Matutino	Caqui	Biscoito salgado			
Lanche Vespertino	Banana Orgânica	Morango			
Lanche Noturno	-	Morango			
Sábados letivos:	14/05: Goiaba		28/05: Caqui		

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO JUNHO/2022 – CAMPUS BRUSQUE

			Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino			Abacaxi	Biscoito doce + Suco de uva	Caqui
Lanche Vespertino			Mamão	Banana Prata	Maçã
Lanche Noturno			Biscoito salgado + Suco de uva	Tangerina Ponkan	-
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Banana Caturra	logurte com ameixa seca	Tangerina Ponkan	Biscoito doce	Laranja
Lanche Vespertino	Tangerina comum	Morango	Caqui	Mamão	Maçã
Lanche Noturno	-	Morango	Caqui	Biscoito doce	-
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Mamão	Biscoito salgado	Tangerina Ponkan	Feriado	Banana Caturra
Lanche Vespertino	Tangerina comum	Caqui	Abacaxi	Feriado	Maçã
Lanche Noturno	-	Caqui	Abacaxi	Feriado	-
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Mamão	Bolo simples	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho + Suco de maçã	Banana Orgânica
Lanche Vespertino	Tangerina comum	Morango	Caqui	Laranja	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	-	Morango	Maçã	Rosquinha de polvilho + Suco de maçã	-
	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)	
Lanche Matutino	Mamão	Biscoito doce + Café com leite	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado	
Lanche Vespertino	Tangerina comum	Caqui	Banana Prata	Mamão	
Lanche Noturno	-	Banana Caturra	Biscoito doce + Café com leite	Mamão	

Sábados letivos: Não há previsão de sábados letivos no calendário acadêmico ([integrado](#) / [subsequente e concomitante](#)).

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO JULHO/2022 – CAMPUS BRUSQUE

	Sexta-feira (01)				
Lanche Matutino	Abacaxi				
Lanche Vespertino	Mamão				
Lanche Noturno	-				
	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce	Banana Caturra	Sanduíche + Suco de maçã	Tangerina comum
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Morango	Abacaxi	Mamão	Maçã
Lanche Noturno	-	Morango	Banana Caturra	Tangerina comum	-
	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
Lanche Matutino	Mamão	Biscoito salgado + Suco de uva	Tangerina comum	Biscoito doce	Banana Caturra
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Banana orgânica	Laranja	Abacaxi	Maçã
Lanche Noturno	-	Banana orgânica	Biscoito salgado + Suco de uva	Abacaxi	-
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Banana Prata	Biscoito doce + Leite com cacau	Laranja	Rosquinha de polvilho + Suco de maçã	Mamão
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Banana Prata	Morango	Laranja	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	-	Biscoito doce + Leite com cacau	Morango	Laranja	-
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Sábados letivos:	02/07: Tangerina comum		16/07: Tangerina Ponkan		

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO AGOSTO/2022 – CAMPUS BRUSQUE

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Laranja	Biscoito doce + Café com leite	Abacaxi	Biscoito salgado + Suco de maçã	Tangerina comum
Lanche Vespertino	Maçã	Banana Prata	Tangerina comum	Laranja	Mamão
Lanche Noturno	-	Biscoito doce + Café com leite	Tangerina comum	Maçã	-
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo simples	Mamão	logurte com granola	Tangerina comum
Lanche Vespertino	Laranja	Abacaxi	Morango	Abacaxi	Laranja
Lanche Noturno	-	Bolo simples	Morango	Abacaxi	-
	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
Lanche Matutino	Mamão	Biscoito doce	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho + Suco de maçã	Banana Orgânica
Lanche Vespertino	Maçã	Laranja	Abacaxi	Banana Prata	Laranja
Lanche Noturno	-	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho + Suco de maçã	Banana Orgânica	-
	Segunda-feira (29)	Terça-feira (30)	Quarta-feira (31)		
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito salgado + Suco de uva	Banana Prata		
Lanche Vespertino	Mamão	Morango	Laranja		
Lanche Noturno	-	Morango	Biscoito salgado + Suco de uva		

Sábados letivos: 20/08: Tangerina Ponkan

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO SETEMBRO/2022 – CAMPUS BRUSQUE

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Biscoito doce + Suco de uva	Mamão
Lanche Vespertino				Banana Prata	Maçã
Lanche Noturno				Banana Prata	-
	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Maçã	Sanduíche	Feriado	Mamão	Banana Caturra
Lanche Vespertino	Abacaxi	Banana Caturra	Feriado	Maçã	Abacaxi
Lanche Noturno	-	Banana Caturra	Feriado	Mamão	-
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce + Morango	Abacaxi	Biscoito salgado + Suco de uva	Mamão
Lanche Vespertino	Mamão	Banana Prata	Maçã	Abacaxi	Banana Prata
Lanche Noturno	-	Morango	Biscoito salgado + Suco de uva	Maçã	-
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce	Abacaxi	Rosquinha de polvilho + Suco de maçã	Mamão
Lanche Vespertino	Mamão	Abacaxi	Maçã	Banana Caturra	Maçã
Lanche Noturno	-	Abacaxi	Biscoito doce + Suco de maçã	Banana Caturra	-
	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce + Leite com cacau	Banana Orgânica	Biscoito salgado	Mamão
Lanche Vespertino	Banana Orgânica	Morango	Mamão	Abacaxi	Maçã
Lanche Noturno	-	Morango	Biscoito doce + Leite com cacau	Maçã	-
Sábados letivos:	03/09: Banana Prata		17/09: Maçã		

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO OUTUBRO/2022 – CAMPUS BRUSQUE

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce + Morango	Abacaxi	Biscoito salgado + Suco de maçã	Mamão
Lanche Vespertino	Mamão	Banana Prata	Maçã	Abacaxi	Banana Prata
Lanche Noturno	-	Morango	Maçã	Biscoito salgado + Suco de maçã	-
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Maçã	Rosquinha de polvilho	Feriado	logurte com ameixa seca	Banana Caturra
Lanche Vespertino	Abacaxi	Banana Caturra	Feriado	Maçã	Abacaxi
Lanche Noturno	-	Banana Caturra	Feriado	Mamão	-
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo simples + Café com leite	Abacaxi	Rosquinha de polvilho + Suco de uva	Mamão
Lanche Vespertino	Mamão	Abacaxi	Maçã	Banana Prata	Maçã
Lanche Noturno	-	Abacaxi	Bolo simples	Mamão	-
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce	Banana Caturra	Biscoito salgado + Suco de uva	Ponto Facultativo
Lanche Vespertino	Banana Caturra	Morango	Abacaxi	Mamão	Ponto Facultativo
Lanche Noturno	-	Morango	Biscoito doce	Maçã	Ponto Facultativo
	Segunda-feira (31)				
Lanche Matutino	Mamão				
Lanche Vespertino	Maçã				
Lanche Noturno	-				

Sábados letivos: 08/10: Banana Caturra

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO NOVEMBRO/2022 – CAMPUS BRUSQUE

		Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)
Lanche Matutino		Biscoito salgado	Feriado	Banana Orgânica	Abacaxi
Lanche Vespertino		Mamão	Feriado	Melancia	Maçã
Lanche Noturno		Banana Orgânica	Feriado	Abacaxi	-
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce	Mamão	Sanduíche + Suco de uva	Banana Caturra
Lanche Vespertino	Melancia	Banana Caturra	Abacaxi	Melancia	Maçã
Lanche Noturno	-	Banana Caturra	Biscoito salgado + Suco de uva	Melancia	-
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Maçã	Feriado	Morango	Biscoito doce + Suco de maçã	Mamão
Lanche Vespertino	Melancia	Feriado	Banana Caturra	Abacaxi	Pêssego
Lanche Noturno	-	Feriado	Morango	Abacaxi	-
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Pêssego	Biscoito salgado	Mamão	Bolo simples + Leite com cacau	Banana Orgânica
Lanche Vespertino	Maçã	Banana Prata	Morango	Mamão	Melancia
Lanche Noturno	-	Banana Prata	Biscoito salgado + Morango	Mamão	-
	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)		
Lanche Matutino	Pêssego	Rosquinha de polvilho + Suco de maçã	Mamão		
Lanche Vespertino	Melancia	Pêssego	Banana Prata		
Lanche Noturno	-	Pêssego	Rosquinha de polvilho + Suco de maçã		
Sábados letivos:	12/11: Pêssego				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO DEZEMBRO/2022 – CAMPUS BRUSQUE

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Biscoito doce	Banana Prata
Lanche Vespertino				Pêssego	Maçã
Lanche Noturno				Pêssego	-
	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Melancia	Bolo simples	Morango	Biscoito salgado + Suco de maçã	Banana Prata
Lanche Vespertino	Uva	Maçã	Melancia	Abacaxi	Pêssego
Lanche Noturno	-	Morango	Biscoito salgado + Suco de maçã	Abacaxi	-
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Melancia	Biscoito doce	logurte com ameixa seca	Rosquinha de polvilho	Mamão
Lanche Vespertino	Maçã	Morango	Uva	Mamão	Pêssego
Lanche Noturno	-	Biscoito doce	Uva	Banana Caturra	-
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Abacaxi	Biscoito doce	Mamão	Biscoito salgado + Suco de uva	Uva
Lanche Vespertino	Maçã	Ameixa	Uva	Melancia	Pêssego
Lanche Noturno	-	Ameixa	Biscoito salgado + Suco de uva	Melancia	-
	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso

Sábados letivos: 03/12: Pêssego

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO JANEIRO/2023 – CAMPUS BRUSQUE

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)			
Lanche Matutino	Recesso	Recesso			
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso			
Lanche Noturno	Recesso	Recesso			

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO FEVEREIRO/2023 – CAMPUS BRUSQUE

	Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)		
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso		
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso		
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso		
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo simples	logurte com granola	Biscoito salgado + Suco de uva	Uva
Lanche Vespertino	Mamão	Banana Prata	Abacaxi	Melancia	Pera
Lanche Noturno	Mamão	Bolo simples	Abacaxi	Biscoito salgado + Suco de uva	Pera
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Melancia	Biscoito doce	Abacaxi	Rosquinha de polvilho	Ameixa
Lanche Vespertino	Ameixa	Morango	Maçã	Uva	Goiaba
Lanche Noturno	Ameixa	Morango	Biscoito doce	Uva	Goiaba
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Ponto Facultativo	Ponto Facultativo	Ponto Facultativo	Biscoito salgado + Morango	Ameixa
Lanche Vespertino	Ponto Facultativo	Ponto Facultativo	Uva	Mamão	Melancia
Lanche Noturno	Ponto Facultativo	Ponto Facultativo	Maçã	Biscoito salgado	Melancia
	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)			
Lanche Matutino	Mamão	Biscoito doce + Suco de maçã			
Lanche Vespertino	Ameixa	Banana Caturra			
Lanche Noturno	Banana Caturra	Biscoito doce + Suco de maçã			

Sábados letivos:	Banana Caturra
-------------------------	----------------

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO MARÇO/2023 – CAMPUS BRUSQUE

	Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)		
Lanche Matutino	Mamão	Biscoito salgado	Melancia		
Lanche Vespertino	Maçã	Morango	Banana Orgânica		
Lanche Noturno	Mamão	Biscoito salgado	Banana Orgânica		
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Banana Orgânica	Biscoito doce	Abacaxi	Rosquinha de polvilho + Suco de uva	Pera
Lanche Vespertino	Melancia	Morango	Banana Caturra	Maçã	Goiaba
Lanche Noturno	Melancia	Biscoito doce	Banana Caturra	Rosquinha de polvilho + Suco de uva	Goiaba
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Caqui	Bolo simples + Leite com cacau	Melancia	Biscoito salgado	Mamão
Lanche Vespertino	Pera	Maçã	Abacaxi	Morango	Caqui
Lanche Noturno	Pera	Bolo simples + Leite com cacau	Abacaxi	Biscoito salgado	Caqui
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Mamão	Sanduíche	Abacaxi	Biscoito doce + Suco de maçã	Pera
Lanche Vespertino	Caqui	Maçã	Melancia	Banana Prata	Goiaba
Lanche Noturno	Caqui	Maçã	Melancia	Biscoito doce + Suco de maçã	Goiaba
	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)	Sexta-feira (31)
Lanche Matutino	Goiaba	Biscoito salgado + Suco de maçã	Mamão + Banana Prata	Biscoito doce	Maçã
Lanche Vespertino	Pera	Goiaba	Morango	Abacaxi	Caqui
Lanche Noturno	Pera	Biscoito salgado + Suco de maçã	Morango	Biscoito doce	Caqui
Sábados letivos:	Caqui				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO ABRIL/2023 – CAMPUS BRUSQUE

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Pera	Biscoito doce	Morango	Rosquinha de polvilho + Suco de uva	Feriado
Lanche Vespertino	Mamão	Caqui	Banana Prata	Abacaxi	Feriado
Lanche Noturno	Goiaba	Morango	Abacaxi	Rosquinha de polvilho + Suco de uva	Feriado
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Pera	Bolo simples + Café com leite	Caqui	Biscoito salgado	Goiaba
Lanche Vespertino	Banana Caturra	Mamão	Abacaxi	Goiaba	Maçã
Lanche Noturno	Pera	Bolo simples + Café com leite	Caqui	Biscoito salgado	Maçã
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Banana orgânica	Biscoito doce	Goiaba	logurte com ameixa seca	Feriado
Lanche Vespertino	Maçã	Mamão	Caqui	Banana orgânica	Feriado
Lanche Noturno	Laranja	Biscoito doce	Banana Prata	Maçã	Feriado
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Pera	Biscoito doce	Caqui	Biscoito salgado Suco de maçã	Mamão
Lanche Vespertino	Banana Caturra	Maçã	Abacaxi	Goiaba	Laranja
Lanche Noturno	Pera	Biscoito doce	Caqui	Biscoito salgado Suco de maçã	Mamão
Sábados letivos:	Caqui				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA PARA DISTRIBUIÇÃO

DESCRIÇÃO DO ITEM	SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA
Abacaxi (<u>Variedade</u> : Pérola ou similar. <u>Descrição mínima</u> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 fatia (100 a 150g) Obs.: Servir em fatias ou picado (em cubos)
Ameixa nacional (<u>Descrição mínima</u> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 ou 02 unidades (80 a 120g)
Banana (<u>Variedades</u> : Caturra / Prata/Branca / Orgânica. <u>Descrição mínima</u> : de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (80 a 120g)
Biscoito doce simples / Bolacha doce simples. <u>Variedades</u> : amanteigado, araruta, cacau, caseira (simples), coco, integral, nata, polvilho. <u>Descrição mínima - Biscoitos caseiros (processo de compra da agricultura familiar e suas organizações)</u> : Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	03 unidades (30g)
Biscoito salgado simples / Bolacha salgada simples. <u>Variedades</u> : água e sal, ervas finas, gergelim, integral, queijo. <u>Descrição mínima - Biscoitos caseiros (processo de compra da agricultura familiar e suas organizações)</u> : Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) <u>Descrição mínima - Biscoitos industrializados</u> : Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	05 unidades (30g)
Bolo simples. <u>Variedades</u> : aipim, banana, cacau, cenoura, fubá/milho, laranja. (<u>Descrição mínima - Bolos caseiros (processo de compra da agricultura familiar e suas organizações)</u> : Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	01 pedaço (60 a 100g)
Café com leite Café torrado e moído (<u>Descrição mínima</u> : Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, de primeira qualidade, com certificado no PQC - Programa de Qualidade do café, da ABIC; tradicional; torrefação média; moagem média/fina; predominantemente café tipo arábica; procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas; cor, aroma e sabor característicos; acondicionado em embalagem alto vácuo; com Selo de Pureza ABIC. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.) Leite de vaca UHT integral (<u>Descrição mínima</u> : leite de vaca integral ultrapasteurizado; aspecto líquido e homogêneo; cor branca; aroma e sabor característicos; acondicionado em embalagem íntegra, do tipo Tetra Pak, contendo 1L. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	01 copo (200ml) <u>Sugestão de preparo:</u> 100ml café passado (5g de pó para preparar 100ml de café passado) + 100ml de leite



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

DESCRIÇÃO DO ITEM (<i>continuação</i>)	SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA
Caqui (<i>Variedades:</i> Fuyu e Chocolate/Café. <i>Descrição mínima:</i> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (120 a 160g)
Goiaba (<i>Variedades:</i> branca e vermelha. <i>Descrição mínima:</i> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (110 a 150g)
Iogurte natural com ameixa seca (batido no liquidificador) Iogurte natural integral (<i>Descrição mínima:</i> iogurte natural integral; composto por leite de vaca integral e fermentos lácteos; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de corantes e saborizantes; textura cremosa; cor, aroma e sabor característicos; isento de gorduras trans; livre de características estranhas ao produto; acondicionado em embalagem adequada e íntegra; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.) Ameixa seca preta (<i>Descrição mínima:</i> ameixa desidratada; sem caroço; frutos selecionados e uniformes; de primeira qualidade; cor e aroma característicos; textura macia; sem adição de açúcar e gorduras; acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos, parasitas, mofo e fragmentos estranhos. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)	Iogurte: 01 copo (140 a 160ml) + Ameixa seca: 02 a 04 unidades (20 a 30g)
Iogurte natural com granola Iogurte natural integral (<i>Descrição mínima:</i> iogurte natural integral; composto por leite de vaca integral e fermentos lácteos; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de corantes e saborizantes; textura cremosa; cor, aroma e sabor característicos; isento de gorduras trans; livre de características estranhas ao produto; acondicionado em embalagem adequada e íntegra; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.) Granola (<i>Descrição mínima - Granola industrializada:</i> Granola produzida com alimentos in natura ou minimamente processados, tais como: aveia em flocos, flocos de arroz, sementes de girassol (pepitas), uva passa, maçã desidratada, linhaça, chia, gergelim, castanhas, amêndoas, nozes, coco ralado e/ou em lascas; adoçada com mel ou melado de cana. Sem a adição de açúcar e/ou quaisquer tipos de adoçantes artificiais. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Embalada e rotulada conforme a legislação vigente.)	Iogurte: 01 copo (140 a 160ml) + Granola: 2 colheres (sopa) rasas (20g)
Laranja (<i>Variedades:</i> Pera, Bahia, Sanguínea e similares. <i>Descrição mínima:</i> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (150 a 180g)
Leite com cacau Leite de vaca UHT integral (<i>Descrição mínima:</i> leite de vaca integral ultrapasteurizado; aspecto líquido e homogêneo; cor branca; aroma e sabor característicos; acondicionado em embalagem íntegra, do tipo Tetra Pak, contendo 1L. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.) Cacau em pó (<i>Descrição mínima:</i> cacau em pó natural, 100% cacau; sem adição de açúcar; sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos químicos; cor, aroma e sabor característicos; isento de gordura trans. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.)	01 copo (200ml) <i>Sugestão de preparo:</i> 02 colheres (sopa) rasas (10g) de cacau + 200ml de leite (quente ou frio)
Maçã (<i>Variedades:</i> Fuji e Gala. <i>Descrição mínima:</i> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (100 a 150g)
Mamão (<i>Variedade:</i> Formosa. <i>Descrição mínima:</i> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 fatia (140 a 160g) Obs.: Servir picado (em cubos)



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

DESCRIÇÃO DO ITEM (<i>continuação</i>)	SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA
Melancia (<i>Descrição mínima</i> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 fatia (160 a 200g) Obs.: Servir picado (em cubos)
Morango (<i>Descrição mínima</i> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em embalagem plástica transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	10 unidades (100 a 150g)
Pera (<i>Variedades</i> : Williams ou similar. <i>Descrição mínima</i> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (100 a 150g)
Pêssego nacional (<i>Descrição mínima</i> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidos e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (80 a 120g)
Rosquinha de polvilho salgada <u>Descrição mínima - Rosquinhas caseiras (processo de compra da agricultura familiar e suas organizações)</u> : Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.) <u>Descrição mínima - Rosquinhas industrializadas</u> : Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.	10 unidades pequenas (30g)
Sanduíche de pão integral Pão integral fatiado (<i>Descrição mínima</i> : fatiado, para sanduíche; preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) Presunto cozido fatiado (<i>Descrição mínima</i> : presunto cozido, sem capa de gordura; de primeira qualidade; produzido a partir de carne suína, sal, especiarias e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura, cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.) Queijo tipo mussarela fatiado (<i>Descrição mínima</i> : queijo tipo mussarela, de primeira qualidade; produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente; textura firme; cor, aroma e sabor característicos; livre de características estranhas ao produto; em fatias de 15 a 20g; acondicionado em embalagem íntegra, à vácuo; produto refrigerado, de acordo com especificações do fabricante. Isento de gordura trans. Produto inspecionado e registrado nos órgãos competentes. Embalado e rotulado conforme a legislação vigente.) Tomate (<i>Descrição mínima</i> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.) Alface (<i>Descrição mínima</i> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; folhas bem desenvolvidas e macias; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (120 a 160g) <i>Sugestão de preparo:</i> <i>Pão: 2 fatias (50 a 60g)</i> <i>+</i> <i>Presunto: 1 fatia (15 a 20g)</i> <i>+</i> <i>Queijo: 1 fatia (15 a 20g)</i> <i>+</i> <i>Tomate: 2 fatias (30 a 40g)</i> <i>+</i> <i>Alface: 2 folhas (10 a 20g)</i>





Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

DESCRIÇÃO DO ITEM (<i>continuação</i>)	SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA
Suco integral de maçã (<i>Descrição mínima</i> : suco de frutas integral; minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes)	01 copo (180 a 200ml)
Suco integral de uva (<i>Descrição mínima</i> : suco de frutas integral; minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes)	01 copo (180 a 200ml)
Tangerina comum / Bergamota (<i>Descrição mínima</i> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (100 a 140g)
Tangerina Ponkan (<i>Descrição mínima</i> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (140 a 180g)
Uva (<i>Variedades</i> : Bordô, Isabel, Niágara e similares. <i>Descrição mínima</i> : de primeira qualidade; em cachos, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	cacho inteiro ou fracionado (150 a 180g)

Obs.: As quantidades foram sugeridas em medidas caseiras e por peso, para possibilitar parâmetros diferentes de mensuração, devido às variações que podem ocorrer no tamanho dos produtos. Se necessário, as porções poderão ser ajustadas.

Atenção: Consultar as fichas técnicas de preparo para as preparações que forem elaboradas no *campus*.



Emitido em 16/03/2022

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 4799/2022 - DAP/BRUS (11.01.13.01.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 28/03/2022 08:20)

GIANE MARIA BOSI
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CGPPES/REI (11.01.18.82)
Matrícula: 2166947

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número:
4799, ano: **2022**, tipo: **DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS**, data de emissão: **16/03/2022** e o código de
verificação: **ac345d58fe**

**Anexo II - Parecer_Tcnico_ref.
_Proposta_de_Cardpio_2022-2023_versao1_1.pdf**



PARECER TÉCNICO **Proposta de Cardápio 2022-2023_versão1 (Lanches) – Campus Brusque**

Considerando as normativas referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em especial a Lei nº 11.947/2009, a Resolução FNDE nº 6/2020, a Resolução FNDE nº 20/2020 e a Resolução FNDE nº 21/2021, este parecer visa fornecer subsídios técnicos ao *campus* a fim de possibilitar a avaliação das não conformidades e o estudo de estratégias em busca da adequação da oferta de alimentação escolar às normativas vigentes.

Este parecer é encaminhado ao *campus* simultaneamente à Proposta de Cardápio 2022-2023_versão1, que compreende o período de abril/2022 a abril/2023. Oportunamente, lembro que os **principais aspectos sobre os cardápios da alimentação escolar e sobre a aquisição de alimentos** já foram encaminhados ao *campus* por meio do parecer técnico relativo à proposta de cardápio anterior (referente a 2020/2021).

Considerando que o *campus* permanece com limitações para a execução das atividades referentes ao serviço de alimentação, não se vislumbra, ainda, possibilidade de atender plenamente a legislação que trata da alimentação escolar, especialmente no que tange aos aspectos quantitativos, qualitativos e nutricionais preconizados pelo PNAE. Entre as principais razões de não ser possível atender a todas as diretrizes e exigências do Programa destacam-se, por exemplo, a indisponibilidade de estrutura adequada para a produção e a manipulação de alimentos (cozinha), bem como, para a distribuição (refeitório) e o armazenamento (estoque) destes - *uma vez que estes espaços são atualmente utilizados por empresa terceirizada*; a inexistência de pessoal específico para o planejamento e a execução do serviço (nutricionista, cozinheiras, auxiliares, etc.); e a indisponibilidade/insuficiência de recursos financeiros próprios para complementar o recurso do FNDE/PNAE a fim de arcar com as despesas de aquisição de gêneros alimentícios, produção de refeições, manutenção de cozinha/refeitório e contratação de equipe específica para este serviço. Diante deste cenário, o cardápio se limita a lanches simples, com necessidade mínima de manipulação, em atendimento às especificidades do *campus*.

CONSIDERAÇÕES QUANTO À PROPOSTA DE CARDÁPIO 2022-2023_VERSÃO1

Tendo por base o disposto na Resolução FNDE nº 6/2020, na Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, na Resolução FNDE nº 20/2020 e na Nota Técnica FNDE nº 2139545/2020, destaco as seguintes considerações quanto à proposta de cardápio:

De acordo com o *caput* do **art. 18** da Resolução FNDE nº 6/2020, os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas no Anexo IV da Resolução (*anexo alterado pela Resolução FNDE nº 20/2020*); para tanto devem ser observados os percentuais mínimos detalhados nos incisos I a VI do art. 18. Considerando que a oferta de alimentação no *campus* é limitada a 2 (dois) lanches para os estudantes que ficam no *campus* em período integral e 1 (um) lanche para os estudantes que permanecem neste em apenas um turno, inviabiliza-se o cumprimento das referências nutricionais preconizadas.

Nos parágrafos 1º a 8º do **art. 18** da Resolução FNDE nº 6/2020 estão elencadas as determinações que devem ser observadas no planejamento dos cardápios (*algumas foram alteradas pela Resolução FNDE nº 20/2020*). Em razão das limitações quanto à oferta de alimentação escolar no *campus*,



ressalto:

- Não será possível atender plenamente o disposto nos **§§ 1º e 2º**, em virtude de não serem fornecidos legumes e verduras semanalmente, já que são ofertados apenas lanches simples no *campus*; quanto às frutas, buscou-se fornecer em número de dias e em quantidade que atenda ao mínimo estabelecido. O **§ 3º** é atendido.
- Como são ofertados apenas lanches simples não será possível cumprir o disposto nos **§§ 4º e 5º**.
- No planejamento, buscou-se atender, na medida do possível, os limites estabelecidos no **§ 6º** para os incisos IV e V (os demais incisos I, II, III, VI e VII deste parágrafo são atendidos por não haver oferta de tais produtos nesta proposta de cardápio). Visando manter a diversidade de itens ofertados, bem como, possibilitar maior aporte nutricional aos estudantes, ainda que possam conter açúcar adicionado em sua composição, produtos panificados (ex.: biscoitos/bolachas, bolos, pão, etc.) estão previstos na proposta de cardápio considerando o limite estabelecido no **§ 6º**, inciso IV; tais produtos devem ser **sem cobertura e sem recheio**.
- Em atenção ao **§ 7º**, a oferta de gordura trans industrializada não está prevista no cardápio, para tanto, na aquisição de lanches prontos devem ser priorizados produtos caseiros, preparados artesanalmente, sem a utilização de gordura trans. Para atendimento ao disposto no **§ 7º**, o *campus* deve **atentar-se à descrição dos itens no processo de aquisição de forma a exigir que os produtos sejam isentos de gordura trans** e que sejam preparados, preferencialmente, de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários (tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal) e sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Ao final da proposta de cardápio, consta uma tabela com sugestão de descrição mínima.
- O descrito no **§ 8º** não se aplica à realidade do *campus* (determinação voltada aos cardápios para crianças de até três anos de idade).

Quanto à **composição do cardápio**, é importante esclarecer que, considerando as limitações referentes à oferta de alimentação escolar no *campus* e objetivando viabilizar o atendimento dos **percentuais** determinados pelo **art. 21** da Resolução FNDE nº 6/2020, foi priorizada a oferta de frutas in natura e de alimentos minimamente processados, uma vez que produtos adquiridos prontos tendem a ser classificados como processados ou ultraprocessados (pressupondo que contenham ingredientes processados e/ou ultraprocessados). Neste contexto, o cardápio se torna limitado quanto à diversidade de lanches. Diante de tal cenário, reforço que não será possível atender plenamente as necessidades nutricionais dos estudantes, conforme preconiza o **art. 18**; o atendimento às recomendações constantes no **art. 19** também fica comprometido.

Para melhor compreensão sobre o que é “*ofertado*” x “*recomendado*” em termos de valor energético, a título de ilustração estão descritos na tabela a seguir, os quantitativos de calorias fornecidos aos estudantes por alguns lanches previstos para o **ensino técnico integrado** (manhã/tarde):

Data / Lanches	Per capita sugerido	Valor energético do per capita sugerido	Valor energético total (Kcal/dia)
Data: 03/05/2022			
Bolo simples (<i>manhã</i>)	80g	350 Kcal	410 Kcal
Abacaxi (<i>tarde</i>)	125g	60 Kcal	
Data: 06/05/2022			
Goiaba (<i>manhã</i>)	130g	70 Kcal	131 Kcal
Tangerina Ponkan (<i>tarde</i>)	160g	61 Kcal	
Data: 09/05/2022			
Caqui (<i>manhã</i>)	140g	99 Kcal	169 Kcal
Maçã (<i>tarde</i>)	125g	70 Kcal	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Data: 12/05/2022			
Sanduíche (<i>manhã</i>)	150g	218 Kcal	386 Kcal
Suco de uva (<i>manhã</i>)	200ml	124 Kcal	
Tangerina comum (<i>tarde</i>)	120g	44 Kcal	
Data: 17/05/2022			
Iogurte natural com granola (<i>manhã</i>)	190g	175 Kcal	311 Kcal
Morango (<i>manhã</i>)	125g	38 Kcal	
Banana Prata (<i>tarde</i>)	100g	98 Kcal	
Data: 19/05/2022			
Biscoito salgado (<i>manhã</i>)	30g	132 Kcal	193 Kcal
Tangerina Ponkan (<i>tarde</i>)	160g	61 Kcal	
Data: 24/05/2022			
Biscoito doce (<i>manhã</i>)	30g	131 Kcal	364 Kcal
Leite com cacau (<i>manhã</i>)	200ml	163 Kcal	
Goiaba (<i>tarde</i>)	130g	70 Kcal	
Fontes de referência para cálculo: rótulos de produtos e tabelas de composição de alimentos (TACO e TBCA USP).			

Pelos exemplos expostos na tabela é possível observar que o valor energético total diário fornecido está bem abaixo do recomendado pelo FNDE para estudantes que permanecem em tempo integral na escola, que é de 1902 Kcal/dia (70% das necessidades diárias). Note-se que em alguns dias não são alcançados nem 10% do valor energético preconizado. A fim de sanar ou ao menos mitigar essa carência, faz-se necessário o **estudo** de possíveis estratégias a serem adotadas em âmbito local. Preliminarmente, levantam-se algumas possibilidades, tais como: fornecer almoço aos estudantes que permanecem em tempo integral no *campus* (disponibilização de refeições subsidiadas no restaurante do *campus* ou contratação de refeição transportada, por exemplo); e utilizar, para além do recurso do FNDE, um montante de recursos financeiros do próprio *campus*, o que viabilizaria a aquisição de uma maior variedade de alimentos prontos, possibilitando aumentar, conseqüentemente, o aporte calórico e nutricional dos lanches ofertados aos estudantes (*obs.: essa sugestão dá-se com o entendimento de que o recurso próprio não teria as mesmas regras de utilização e limites que o recurso do FNDE/PNAE, contudo, antes de adotar esse entendimento, o campus deverá consultar à Procuradoria quanto à legalidade da prática*).

Quanto à aplicação dos recursos no âmbito do PNAE, o *campus* deverá considerar o estabelecido no **art. 21** da Resolução FNDE nº 6/2020, sem prejuízo de outras determinações legais.

Considerando o que dispõem as resoluções e notas técnicas mencionadas, bem como os esclarecimentos obtidos em consulta ao FNDE, nesta proposta de cardápio, para fins de estimativa, foram considerados processados ou ultraprocessados e, portanto, **itens de aquisição restrita a 20% do valor do orçamento do FNDE/PNAE** (inciso II do art. 21): banana chips, biscoitos/bolachas doces e salgados, bolos simples, granola, pão, presunto, queijo, rosquinha de polvilho (*pressupondo que contenham ingredientes processados e/ou ultraprocessados*). As frutas e os vegetais in natura, a ameixa seca, o cacau em pó, o café torrado e moído, o iogurte natural, o leite UHT e os sucos de frutas integrais sem adição de açúcar foram classificados como alimentos in natura ou minimamente processados e assim computam seus valores no que compreende o percentual do inciso I do art. 21. Contudo, tal classificação poderá ser confirmada somente a partir da análise da ficha técnica ou do rótulo de cada produto, quando da apresentação destes pelo *campus*.

Diante do exposto, destaco que no planejamento da proposta de cardápio os percentuais do art. 21 foram atendidos, dentro das estimativas e classificações apresentadas (vide planilhas referentes ao cardápio). Entretanto, **para garantir o cumprimento destes percentuais, é necessário que o**



campus faça o monitoramento constante dos quantitativos, à medida que efetivar as aquisições dos itens ao longo do ano. Assim, recomendo que analisem as estimativas e tenham bastante atenção no controle de **pedidos x recurso FNDE/PNAE**, observando os limites do art. 21, pois segundo a Nota Técnica FNDE nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, o descumprimento destes está sujeito à glosa de recursos. Para fins de conferência, controle e atendimento aos limites, segue quadro com a classificação preliminar de cada item:

ITENS	Alimento in natura ou minimamente processado (mínimo 75%)	Alimento processado e ultraprocessado (máximo 20%)	Ingrediente culinário processado (máximo 5%)
Ameixa seca	x		
Banana chips		x	
Biscoitos doces**		x	
Biscoitos salgados**		x	
Bolos simples**		x	
Cacau em pó (100%)	x		
Café em pó (torrado e moído)	x		
Frutas <i>in natura</i>	x		
Granola		x	
Iogurte natural integral (não adoçado)	x		
Leite integral UHT	x		
Pão integral**		x	
Presunto cozido		x	
Queijo mussarela		x	
Rosquinha de polvilho salgada**		x	
Suco de frutas integral (sem adição de açúcar)	x		
Vegetais <i>in natura</i> (alface e tomate)	x		

**Em consulta à Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN/FNDE) acerca da classificação dos itens produzidos artesanalmente por fornecedores da agricultura familiar local e suas organizações, nos foram oportunizados alguns esclarecimentos, dos quais apresento trechos a seguir:

“[...] As preparações culinárias são preparações salgadas ou doces, produzidas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários (óleos, gorduras, sal ou açúcar), como aquelas preparadas nas cozinhas das casas das pessoas, cozinhas de restaurantes e de escolas. Por exemplo, os biscoitos, pães, bolos, que você citou, caso sejam preparados apenas com farinha, ovo, leite, sal, óleo, açúcar, são preparações culinárias e, portanto, não se classificam como ultraprocessados. [...]”

Portanto, caso os produtos da agricultura familiar sejam preparações culinárias, preparadas de forma caseira, sem adição de conservantes, saborizantes, emulsificantes, aditivos, e recheios com alimentos ultraprocessados, esses produtos serão classificados como preparações culinárias e não serão contabilizados no limite de 20% da utilização do recurso do PNAE para alimentos processados ou ultraprocessados (Art.21, item II). [...]”

Sobre o art. 18, § 7º da Resolução FNDE nº 6/2020, que proíbe a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios, a COSAN esclareceu que:

“[...] qualquer alimento adquirido para o PNAE, mesmo artesanal, não poderá conter gordura trans, ou seja, aquela produzida industrialmente durante a hidrogenação parcial de óleos vegetais. Portanto, é proibido ofertar margarina, biscoitos, pães, bolos e outros panificados que contenham essa gordura.”



À vista disso, reitero que o *campus* deverá atentar-se para uma **descrição detalhada dos itens no processo de aquisição**, a fim de **exigir que os produtos sejam isentos de gordura trans** e que sejam preparados, preferencialmente, de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários (tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal), sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas, sem a adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos; e, quando aplicável, sem recheio e sem cobertura. **Obs.:** Ao final da proposta de cardápio, consta uma tabela com sugestão de descrição mínima.

ORIENTAÇÕES GERAIS

Além das considerações referentes à proposta de cardápio, reforço as seguintes orientações gerais quanto à alimentação escolar:

- Para a manipulação de alimentos e a oferta de alimentação no *campus*, é imprescindível a existência de um espaço que atenda aos critérios estabelecidos na Resolução ANVISA nº 216/2004 e às exigências da Vigilância Sanitária local. As determinações sanitárias devem ser observadas na **estrutura do local e durante a execução de todas as etapas do serviço** de alimentação.
- Para o processo de aquisição de alimentos, o *campus* deve observar o previsto na Resolução FNDE nº 6/2020, na Resolução FNDE nº 20/2020 e na Resolução FNDE nº 21/2021, bem como, na Nota Técnica FNDE nº 1897361/2020, que *trata dos aspectos referentes às aquisições da Agricultura Familiar*, e na Nota Técnica FNDE nº 2139545/2020, que *trata das alterações dispostas na Resolução FNDE nº 20/2020*, sem prejuízo das **demais normativas que regem os processos de compras** pelos órgãos públicos.
- Conforme o **art. 22** da Resolução FNDE nº 6/2020 “*É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição*”.
- Segundo o **art. 29** da Resolução FNDE nº 6/2020 “*Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.*” Ou seja, do total de recursos destinados ao *campus* referentes ao PNAE, **no mínimo 30%**, deverá ser utilizado na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar e suas organizações. Se necessário, a observância do percentual poderá ser dispensada, conforme art. 29, §2º.
- Com relação a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, recomenda-se que, antecedendo cada edital de chamada pública, a comissão do *campus* faça um contato prévio com possíveis fornecedores da agricultura familiar para verificar a disponibilidade de alimentos e a capacidade de entrega (caso contrário, o certame poderá não ter o êxito desejado). Sugiro que aproveitem esses contatos para incentivar os possíveis fornecedores a disporem de maior variedade de frutas, sucos de frutas integrais sem adição de açúcar, produtos de panificação (bolos simples, biscoitos/bolachas, salgados assados, sanduíches, etc.) e outros alimentos prontos para o consumo,



isentos de gorduras *trans*, que sirvam como opções de lanches, a serem distribuídos, de acordo com as condições do *campus*. Lembro ainda a importância de planejar e publicar a chamada pública com antecedência.

- **Sempre que houver disponibilidade de fornecimento**, os produtos adquiridos para oferta aos estudantes devem ser, **preferencialmente, de origem orgânica e/ou agroecológica**.

- Na condição de possuir infraestrutura adequada e pessoal devidamente capacitado para realizar a higienização das frutas antes da distribuição aos estudantes, estas poderão ser adquiridas não higienizadas. **Contudo, não havendo as devidas condições por parte do *campus* para responsabilizar-se pela etapa de higienização das frutas, estas devem ser adquiridas já higienizadas**. Para tanto, tal requisito deve constar claramente na descrição do item (ao final da proposta de cardápio, consta uma tabela com sugestão de descrição mínima).

- A fim de manter a qualidade e boa aceitação dos gêneros alimentícios, é importante que estes sejam frescos para o consumo. Deste modo, o ideal é que sejam distribuídos aos estudantes no menor intervalo de tempo possível após sua produção. Esse cuidado deve ser mantido com todos os itens, adequando a periodicidade das entregas conforme a necessidade e observando sempre a qualidade dos itens no ato da entrega.

- O *campus* deve dispor de área específica para o recebimento de alimentos. No ato da entrega, o(s) responsável(is) deve(m) verificar as condições gerais do produto, bem como, sua validade, procedência e o atendimento aos critérios previstos em edital. Devem ser recusadas embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com qualquer outro tipo de avaria. A temperatura dos alimentos que necessitam de condições especiais de conservação deve ser verificada no ato da entrega e seu armazenamento deve atender às recomendações do fabricante, visando a segurança do alimento até o seu consumo. Após o recebimento dos gêneros alimentícios, estes devem ser armazenados, manipulados e distribuídos em adequadas condições higiênico-sanitárias, conforme estabelecido pelas normativas vigentes.

- O *campus* deve manter sempre atualizada a portaria que designa a **comissão de execução e acompanhamento do PNAE**. Sugiro que esta comissão seja constituída por servidores de todas as áreas envolvidas com o Programa a ser executado no *campus*. Nesta comissão, o/a coordenador/a deve estar bastante envolvido/a com o PNAE, responsabilizando-se por coordenar a parte "operacional" do serviço de alimentação na unidade, exigir e monitorar o cumprimento das orientações técnicas e normativas vigentes, buscar assessoria técnica sempre que necessário, além de manter toda a documentação organizada, para o controle e a fiscalização.

Obs.: Posteriormente à emissão da(s) portaria(s), favor enviar cópia desta(s) ao meu e-mail.

- **Todos os manipuladores de alimentos devem estar capacitados em boas práticas para serviços de alimentação** e apresentar seu certificado de capacitação ao/à coordenador/a da comissão de execução e acompanhamento do PNAE do *campus*. Somente após cumprida esta exigência, os/as servidores/as poderão participar das atividades relativas à oferta de lanches. No caso de serviço terceirizado, a capacitação dos manipuladores e a respectiva comprovação devem ser exigidas à empresa, mediante previsão em contrato.

Obs.: Conforme disposto na Resolução ANVISA nº 216/2004, **manipulador de alimentos** é "qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento".

- As recomendações referentes às boas práticas para os serviços de alimentação estão dispostas na Resolução ANVISA nº 216/2004 e devem ser seguidas durante a execução de todas as etapas do



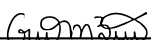
serviço no *campus*.

- Recomendo a realização periódica de cursos (presenciais e/ou online) com a finalidade de qualificar os manipuladores quanto às boas práticas de manipulação de alimentos. Há dois cursos online que sugiro: um do SEBRAE (20 horas), disponível no site < <http://www.sebrae.com.br/> > ou diretamente no link < <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/bpsa-boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao.d470b8a6a28bb610VgnVCM1000004c00210aRCRD> >, e outro da ANVISA (12 horas), disponível no site < <https://www.escolavirtual.gov.br/> > ou diretamente no link < <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287> >.
- Além da realização de cursos voltados à capacitação em boas práticas para serviços de alimentação, os manipuladores devem ser estimulados em âmbito local ao estudo e aprimoramento periódico sobre esta temática. Complementarmente, indico a leitura da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação elaborada pela ANVISA, que está disponível em: < <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Práticas+para+Serviços+de+Alimentação/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0> >.
- Oriente que o planejamento e a operacionalização das ações relativas ao PNAE no *campus* sejam realizados em consonância com as normativas do Programa. Para tanto, recomendo que todos os servidores envolvidos tenham **conhecimento da legislação referente ao PNAE** < <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-legislacao> / <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae> >, especialmente a Lei nº 11.947/2009, a Lei nº 12.982/2014, a Resolução FNDE nº 28/2013, a Resolução FNDE nº 6/2020, a Resolução FNDE nº 20/2020 e a Resolução FNDE nº 21/2021, bem como, àquelas que tratam das boas práticas para os serviços de alimentação, em especial a Resolução ANVISA nº 216/2004 e as normativas **locais**. A qualquer dúvida quanto aos aspectos legais/jurídicos, aconselho que encaminhem o processo para análise da Procuradoria.
- Ademais, oriento que mantenham permanente vigilância na operacionalização do serviço de alimentação escolar, especialmente em relação às boas práticas de manipulação de alimentos, às normativas vigentes e à aceitabilidade do cardápio.

Por fim, conforme apresentado neste parecer, alerto que não será possível atender plenamente as referências nutricionais e determinações da Resolução FNDE nº 6/2020. Diante deste cenário, recomendo que seja elaborada justificativa, abordando os fatores que impedem de executar o Programa conforme a legislação no âmbito do *campus*, e desenvolvido um plano de adequação para sanar tais questões. É importante que, tão logo seja possível, o *campus* providencie as adequações necessárias para aprimorar a execução do serviço de alimentação.

Diante do exposto, embasados nos subsídios informacionais e tendo conhecimento das normativas do Programa, os servidores responsáveis no *campus*, em conjunto com a gestão, deverão analisar a viabilidade da proposta de cardápio, bem como, a execução do PNAE em âmbito local, a fim de estudar possíveis estratégias para o aprimoramento constante do serviço e para a adequação da oferta de alimentação escolar às normativas vigentes.

Blumenau/SC, 16 de fevereiro de 2022.


Giane Maria Bosi
Nutricionista



Emitido em 16/03/2022

PARECER Nº 1094/2022 - DAP/BRUS (11.01.13.01.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 28/03/2022 08:21)

GIANE MARIA BOSI
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CGPPES/REI (11.01.18.82)
Matrícula: 2166947

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número:
1094, ano: **2022**, tipo: **PARECER**, data de emissão: **16/03/2022** e o código de verificação: **8109f09bbf**

**Anexo III - Proposta_de_Cardpio_2022-2023_versao2_-
_Fichas_Tcnicas.pdf**



FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO

PROPOSTA DE CARDÁPIO 2022-2023_VERSÃO 2 (Lanches) - Campus Brusque

Preparações do CARDÁPIO 2022-2023_VERSÃO 2	
PREPARAÇÕES	SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA
Café com leite <i>Descrição e oferta constam no cardápio.</i>	01 copo/xícara (200ml)
logurte natural com ameixa seca <i>Descrição e oferta constam no cardápio.</i>	01 copo (160g)
logurte natural com granola <i>Descrição e oferta constam no cardápio.</i>	01 copo (160g)
Leite com cacau <i>Descrição e oferta constam no cardápio.</i>	01 copo/xícara (200ml)
Sanduíche de pão integral <i>Descrição e oferta constam no cardápio.</i>	01 unidade (120g)

Preparações adicionais ao CARDÁPIO 2022-2023_VERSÃO 2 (sugestões para o aproveitamento de frutas adquiridas e não servidas)	
PREPARAÇÕES	SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA
Salada de frutas <i>Descrição: salada de frutas não adoçada; elaborada com frutas do cardápio (abacaxi, ameixa, banana, caqui, laranja, maçã, mamão, morango e/ou pera) e suco de laranja natural ou integral (opcional).</i> <i>Oferta: Servir como acompanhamento de biscoito ou bolo ou rosquinha ou sanduíche, de forma adicional. Excepcionalmente, quando necessário, pode substituir uma fruta.</i>	01 copo (300ml)
Suco de frutas natural <i>Descrição: suco de frutas natural, não adoçado; elaborado a partir de frutas do cardápio (abacaxi, goiaba, laranja, maçã, mamão, melancia, morango, pêssego, tangerina e/ou uva), água potável e gelo (opcional).</i> <i>Oferta: Servir como acompanhamento de biscoito ou bolo ou rosquinha ou sanduíche, de forma adicional.</i>	01 copo (200ml)
Leite batido com frutas (vitamina de frutas) <i>Descrição: leite batido com frutas, não adoçado; elaborado a partir de frutas do cardápio (banana, maçã, mamão e/ou morango) e leite integral UHT. Para adoçar, pode ser adicionada ameixa seca.</i> <i>Oferta: Servir como acompanhamento de biscoito ou bolo ou rosquinha, de forma adicional.</i>	01 copo (200ml)



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Nome da Preparação: Café com leite

Data de elaboração/revisão da ficha técnica: 08/03/2022

Refeição: Lanche

Rende 10 porções de 200 ml

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade	Custo Unitário (R\$)
Café em pó (torrado e moído)	50	g	
Água potável	1000	ml	
Leite integral UHT	1000	ml	
Rendimento / Custo Total	2000	ml	

Utensílios/equipamentos necessários:

Chaleira; Fervedor; Filtro descartável; Porta filtro; Cafeteira elétrica; Balança de precisão (para pesar o pó de café); Copo medidor (1L); Colher(es); Garrafas térmicas; Xícaras ou copos (servimento).

Modo de preparo 1 (manual):

1. Colocar a água em uma chaleira e levar para aquecer. *(não deixar a água ferver; assim que começarem a aparecer as primeiras bolhinhas desligar a chaleira - se a água estiver muito quente pode queimar o pó e deixar o café amargo)*
2. Colocar o filtro de papel no porta filtro e encaixá-lo numa garrafa térmica.
3. Despejar um pouco da água quente sobre o filtro sem o café (apenas para eliminar o aroma indesejado do papel) e desprezar a água.
4. Colocar o pó de café no filtro umedecido e despejar água aos poucos, em movimento circular para coar todo o pó por igual; deixar o café coar sem mexer.
5. Colocar o café passado em garrafa(s) térmica(s).
6. Colocar o leite em um fervedor e levar para aquecer.
7. Colocar o leite aquecido em garrafa(s) térmica(s).
8. Em uma xícara (ou copo), adicionar 100ml de café passado e 100ml de leite quente.
9. Servir em seguida.

Modo de preparo 2 (na cafeteira elétrica):

1. Colocar a água no compartimento da cafeteira.
2. Colocar o filtro de papel no suporte da cafeteira.
3. Despejar um pouco da água quente sobre o filtro sem o café (apenas para eliminar o aroma indesejado do papel) e desprezar a água.
4. Colocar o pó de café no filtro umedecido e ligar a cafeteira para iniciar o processo.
5. Colocar o café passado em garrafa(s) térmica(s).
6. Colocar o leite em um fervedor e levar para aquecer.
7. Colocar o leite aquecido em garrafa(s) térmica(s).
8. Em uma xícara (ou copo), adicionar 100ml de café passado e 100ml de leite quente.
9. Servir em seguida.

Observação:

1. A sugestão de preparo é de 100ml café passado (5g de pó para 100ml de água) e 100ml de leite, por porção; no entanto, a proporção de café e leite pode ser ajustada conforme a preferência dos estudantes.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Nome da Preparação: Iogurte natural com ameixa seca

Data de elaboração/revisão da ficha técnica: 08/03/2022

Refeição: Lanche

Rende 01 porção de 160 g

Ingrediente	Quantidade líquida*	Unidade	Custo Unitário (R\$)
Iogurte natural não adoçado	140	g	
Ameixa seca sem caroço	20	g	
Rendimento / Custo Total	160	g	

Utensílios/equipamentos necessários:

- Refrigerador (armazenamento);
- Termômetro;
- Balança de precisão (para pesar os ingredientes/porções);
- Liquidificador (preparo);
- Cumbucas ou copos (servimento);
- Colheres de sobremesa ou sopa (servimento).

Modo de preparo:

1. Verificar a temperatura do iogurte armazenado (vide [POP - Controle de temperatura dos alimentos](#)).
2. Colocar a quantidade indicada de iogurte e de ameixas secas sem caroço no liquidificador e bater. *Obs.: no caso de não haver liquidificador, as ameixas podem ser picadas/trituradas manualmente e depois adicionadas ao iogurte.*
3. Servir a porção em uma cumbuca ou em um copo e distribuir aos estudantes em seguida (no menor tempo possível, de forma a manter a temperatura da preparação).

*A quantidade líquida dos ingredientes pode variar dentro do intervalo per capita sugerido na tabela ao final da respectiva proposta de cardápio.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Nome da Preparação: iogurte natural com granola

Data de elaboração/revisão da ficha técnica: 08/03/2022

Refeição: Lanche

Rende 01 porção de 160 g

Ingrediente	Quantidade líquida*	Unidade	Custo Unitário (R\$)
iogurte natural não adoçado	140	g	
Granola	20	g	
Rendimento / Custo Total	160	g	

Utensílios/equipamentos necessários:

- Refrigerador (armazenamento);
- Termômetro;
- Balança de precisão (para pesar os ingredientes/porções);
- Cumbucas ou copos (servimento);
- Colheres de sobremesa ou sopa (servimento).

Modo de preparo:

1. Verificar a temperatura do iogurte armazenado (vide POP - Controle de temperatura dos alimentos).
2. Colocar a quantidade indicada de iogurte em uma cumbuca ou em um copo, adicionar a quantidade indicada de granola e distribuir aos estudantes em seguida (no menor tempo possível, de forma a manter a temperatura da preparação).

*A quantidade líquida dos ingredientes pode variar dentro do intervalo per capita sugerido na tabela ao final da respectiva proposta de cardápio.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Nome da Preparação: Leite com cacau

Data de elaboração/revisão da ficha técnica: 08/03/2022

Refeição: Lanche

Rende 10 porções de 200 ml

Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade	Custo Unitário (R\$)
Cacau em pó	100	g	
Leite integral UHT	2000	ml	
Rendimento / Custo Total	2000	ml	

Utensílios/equipamentos necessários:

- Fervedor (se preparação quente);
- Jarra (se preparação fria);
- Balança de precisão (para pesar o cacau em pó);
- Copo medidor (1L);
- Colher(es);
- Garrafas térmicas;
- Xícaras ou copos (servimento).

Modo de preparo 1 (preparação quente):

1. Colocar o leite em um fervedor e levar para aquecer.
2. Quando o leite estiver quente, adicionar o cacau em pó e misturar bem.
3. Colocar o leite com cacau em garrafa(s) térmica(s).
4. Servir em seguida.

Modo de preparo 1 (preparação fria):

1. Colocar o leite gelado em uma jarra, adicionar o cacau em pó e misturar bem.
2. Colocar o leite com cacau em garrafa(s) térmica(s).
3. Servir em seguida.

Observações:

1. Para dissolver o cacau com mais facilidade, coloque-o em um copo com uma pequena quantidade de leite; misture bem e depois acrescente-o já dissolvido no restante do leite. Se disponível no *campus*, também pode ser utilizado um mixer ou liquidificador nesta etapa.
2. A sugestão de preparo é de 02 colheres de sopa rasas (10g) de cacau em pó para 200ml de leite, por porção; no entanto, a quantidade de cacau pode ser ajustada conforme a preferência dos estudantes.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Nome da Preparação: Sanduíche de pão integral

Data de elaboração/revisão da ficha técnica: 08/03/2022

Refeição: Lanche

Rende 01 porção de 120 g

Ingrediente	Quantidade líquida*	Unidade	Custo Unitário (R\$)
Pão integral fatiado	50	g	
Presunto cozido	15	g	
Queijo mussarela	15	g	
Tomate	30	g	
Alface	10	g	
Rendimento / Custo Total	120	g	

Utensílios/equipamentos necessários:

- Refrigerador (armazenamento);
- Termômetro;
- Faca;
- Placa de corte;
- Balança de precisão;
- Plástico filme de PVC;
- Prato de lanche (servimento).

Modo de preparo:

1. Higienizar a alface e o tomate conforme POP (vide [POP - Higienização de frutas, legumes e verduras](#)).
2. Verificar a temperatura do presunto e do queijo (vide [POP - Controle de temperatura dos alimentos](#)).
3. Em uma bancada higienizada (vide [POP - Higienização de superfícies COM contato com alimentos](#)), montar o sanduíche da seguinte forma: colocar uma fatia de presunto e uma fatia de queijo sobre uma fatia de pão; adicionar o tomate (em rodela ou picado) e a alface (em folhas ou picada) e fechar o sanduíche com outra fatia de pão.
4. Preparar pequenos lotes de sanduíche por vez.
5. Embalar os sanduíches em plástico filme e armazená-los no refrigerador até o servimento.
6. Quando a quantidade necessária de sanduíches estiver pronta, distribuir aos estudantes em seguida (no menor tempo possível, de forma a manter a temperatura dos ingredientes frios).

*A quantidade líquida dos ingredientes pode variar dentro do intervalo per capita sugerido na tabela ao final da respectiva proposta de cardápio.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

FICHA TÉCNICA DE PREPARO			
Nome da Preparação: Salada de frutas (não adoçada)			
Data de elaboração/revisão da ficha técnica: 08/03/2022			
Refeição: Lanche			
Rende 01 porção de 300 g			
Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade	Custo Unitário (R\$)
Frutas in natura (abacaxi, ameixa, banana, caqui, laranja, maçã, mamão, morango e/ou pera)	250	g	
Suco de laranja natural ou integral (opcional)	50	ml	
Rendimento / Custo Total	300	g	
Utensílios/equipamentos necessários: <ul style="list-style-type: none">- Refrigerador (armazenamento);- Faca;- Placa de corte;- Recipiente de vidro ou plástico (se possível, com tampa);- Plástico filme de PVC;- Balança de precisão;- Copo medidor;- Cumbucas ou copos (servimento);- Colheres de sobremesa ou sopa (servimento).			
Modo de preparo: <ol style="list-style-type: none">1. Higienizar as frutas conforme POP (vide POP - Higienização de frutas, legumes e verduras).2. Quando aplicável, descascar as frutas.3. Picar as frutas e colocá-las em um recipiente de vidro ou plástico, adicionar o suco de laranja e misturar.4. Tampar o recipiente com a própria tampa ou vedá-lo com plástico filme.5. Armazenar a salada de frutas no refrigerador até o servimento.6. Colocar as porções em uma cumbuca ou em um copo e servir em seguida.			
Observações: <ol style="list-style-type: none">1. A proporção dos ingredientes pode ser ajustada conforme a disponibilidade destes e a preferência dos estudantes.2. Ofertar para consumo somente no dia da produção.			



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

FICHA TÉCNICA DE PREPARO			
Nome da Preparação: Suco de frutas natural (não adoçado)			
Data de elaboração/revisão da ficha técnica: 08/03/2022			
Refeição: Lanche			
Rende 01 porção de 200 ml			
Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade	Custo Unitário (R\$)
Frutas in natura (abacaxi, goiaba, laranja, maçã, mamão, melancia, morango, pêssigo, tangerina e/ou uva)	100	g	
Água potável	100	ml	
Rendimento / Custo Total	200	ml	
Utensílios/equipamentos necessários: <ul style="list-style-type: none">- Refrigerador (armazenamento);- Faca;- Placa de corte;- Liquidificador;- Copo medidor;- Balança de precisão;- Copos (servimento).			
Modo de preparo: <ol style="list-style-type: none">1. Higienizar as frutas conforme POP (vide POP - Higienização de frutas, legumes e verduras).2. Quando aplicável, descascar e picar as frutas.3. Colocar as frutas no liquidificador, adicionar a água e bater.4. Colocar o suco em copos, adicionar gelo (opcional) e servir em seguida.			
Observações: <ol style="list-style-type: none">1. A proporção de frutas e água pode ser ajustada conforme a característica de cada fruta.2. Caso a distribuição não for imediata, armazenar no refrigerador até o servimento.3. Ofertar para consumo somente no dia da produção.			



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

FICHA TÉCNICA DE PREPARO			
Nome da Preparação: Leite batido com frutas (não adoçado)			
Data de elaboração/revisão da ficha técnica: 08/03/2022			
Refeição: Lanche			
Rende 01 porção de 200 - 230 ml			
Ingrediente	Quantidade líquida	Unidade	Custo Unitário (R\$)
Frutas in natura (banana, maçã, mamão e/ou morango)	100	g	
Leite integral UHT	100	ml	
Ameixa seca (opcional)	30	g	
Rendimento / Custo Total	200 - 230	ml	não estimado
Utensílios/equipamentos necessários: <ul style="list-style-type: none">- Refrigerador (armazenamento);- Faca;- Placa de corte;- Liquidificador;- Copo medidor;- Balança de precisão;- Copos (servimento);			
Modo de preparo: <ol style="list-style-type: none">1. Higienizar as frutas conforme POP (vide POP - Higienização de frutas, legumes e verduras).2. Quando aplicável, descascar e picar as frutas.3. Colocar as frutas no liquidificador, adicionar o leite e as ameixas secas (opcional) e bater.4. Colocar o leite batido em copos, adicionar gelo (opcional) e servir em seguida.			
Observações: <ol style="list-style-type: none">1. A proporção de frutas e leite pode ser ajustada conforme a característica de cada fruta e a preferência dos estudantes. A ameixa seca é opcional, para adoçar.2. O leite batido com frutas deve ser servido imediatamente ao preparo, a fim de preservar suas características.3. Ofertar para consumo somente no dia da produção.			



Emitido em 16/03/2022

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 4800/2022 - DAP/BRUS (11.01.13.01.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 28/03/2022 08:21)

GIANE MARIA BOSI
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CGPPES/REI (11.01.18.82)
Matrícula: 2166947

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número:
4800, ano: **2022**, tipo: **DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS**, data de emissão: **16/03/2022** e o código de
verificação: **33054fa28d**

**Anexo IV - 7 - Orientação Técnica -
Recebimento e Estocagem de Alimentos.pdf**



ORIENTAÇÃO TÉCNICA PARA RECEBIMENTO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS

Blumenau/SC, 15 de março de 2018.

Este documento tem por objetivo orientar sobre os procedimentos de recebimento e estocagem dos alimentos, observando as normas higiênico-sanitárias vigentes.

Para melhor entendimento do processo de recebimento e armazenamento, segue a definição e classificação dos alimentos, considerando seu grau de perecibilidade.

- **Perecíveis:** são os alimentos ou produtos alimentícios que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação, pois se deterioram com facilidade e, por este motivo, têm menor prazo de validade. Exemplos: peixes e carnes, leite, iogurte, presunto, queijo, algumas frutas e hortaliças.

- **Semiperecíveis:** são os alimentos ou produtos alimentícios que, tal como os alimentos perecíveis, possuem um menor prazo para o consumo. Contudo, deterioram-se menos facilmente e conseqüentemente têm uma validade superior aos alimentos perecíveis, podendo ser armazenados em temperatura ambiente. Exemplos: Ovos, frutas e legumes.

- **Não perecíveis:** são os alimentos ou produtos alimentícios que, pela sua natureza ou composição, possuem maior tempo de durabilidade. Apesar de não exigirem temperaturas especiais, requerem atenção quanto ao seu armazenamento, a fim de serem conservados em boas condições. Devem permanecer em lugares secos e ventilados, protegidos contra o calor excessivo e a umidade. Exemplos: Feijão, arroz, farinhas, açúcar, óleo, macarrão.

No recebimento de mercadorias, deve-se dar preferência ao atendimento na seguinte ordem:

- 1º. Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados;
- 2º. Alimentos perecíveis congelados;
- 3º. Alimentos semiperecíveis;
- 4º. Alimentos não perecíveis.





1 RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

Os procedimentos de recebimento dos alimentos iniciam no momento da entrega desses pelas empresas vencedoras do processo licitatório ou pelos agricultores familiares/organizações/cooperativas selecionados na chamada pública, diretamente nos *campi*, de acordo com o cronograma de entregas de cada unidade. Por ser uma das etapas do controle de qualidade, devem ser seguidos alguns critérios durante o processo.

A área de recebimento deve ser protegida, estar sempre limpa e possuir local adequado para higienização primária dos alimentos, quando necessário.

Os veículos transportadores dos gêneros alimentícios devem ter boas condições higiênico-sanitárias e ser equipados com estrados plásticos ou de aço inoxidável, não sendo permitido o contato direto das embalagens com a superfície interna do veículo. O transporte dos alimentos resfriados, refrigerados e congelados deve ser feito em veículos isotérmicos/refrigerados ou em veículos comuns, desde que sejam utilizados recipientes que mantenham a temperatura adequada. Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas ou outro material próprio, não sendo permitido o transporte em caixas de madeira.

Cada *campus* deverá designar um servidor responsável pelos serviços relativos à recepção dos gêneros alimentícios, o qual deverá recebê-los e conferir cuidadosamente cada item para verificar a quantidade, a qualidade, o prazo de validade e as condições das embalagens. Constatada alguma irregularidade, o responsável deverá solicitar a devolução imediata, de acordo com as orientações do setor de compras do *campus*.

1.1 No ato de recebimento, as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção, onde deve-se avaliar os seguintes itens:

- a) Observar as condições higiênicas dos veículos de transporte e entregadores;
- b) Verificar a integridade e higiene das embalagens;
- c) Conferir a marca, o tipo e a quantidade/peso dos produtos entregues;
- d) Verificar se os produtos estão em perfeitas condições para consumo/utilização;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

- e) Verificar a temperatura dos produtos no momento da entrega: produtos congelados devem apresentar temperatura de -18°C , com tolerância até -12°C ; produtos refrigerados devem apresentar temperatura de até 5°C , com tolerância até 7°C ; produtos resfriados devem apresentar temperatura entre 6 e 10°C ; produtos não perecíveis devem estar em temperatura ambiente. Para todos os produtos, prevalece a especificação do fabricante/distribuidor;
- f) Verificar se as informações constantes na nota fiscal estão corretas;
- g) Verificar se não há rasuras/danos na nota fiscal que a tornem inválida;
- h) Exigir uma via da nota fiscal para a arquivamento;
- i) Devolver imediatamente ao fornecedor os produtos reprovados ou fora do prazo de validade. Na impossibilidade, identificá-los e armazená-los separadamente até a destinação final, de acordo com as orientações do setor de compras do *campus*.
- j) Recusar o recebimento de gênero somente se estiver diferente da especificação informada e/ou se houver comprometimento da qualidade;
- k) Transferir as mercadorias das embalagens de transporte para recipientes próprios (monoblocos plásticos higienizados e identificados, ou sacos plásticos específicos para alimentos) e proceder a estocagem adequada dos gêneros alimentícios;
- l) Comunicar ao setor responsável sobre a ocorrência de especificações em desacordo, em caso de não recebimento do produto ou quaisquer outras irregularidades.

1.2 Alguns gêneros alimentícios requerem cuidados específicos, que devem ser observados durante a entrega:

1.2.1 Carnes e embutidos:

- a) Observar as características do produto quanto à aparência, odor, consistência (deve estar firme e não amolecida e nem pegajosa) e cor (sem manchas esverdeadas ou de outras cores);
- b) Observar a integridade da embalagem e a ausência de cristais de gelo, sinais de recongelamento ou água dentro da embalagem;
- c) Verificar se o produto está de acordo com a especificação contratada (Exemplo: filé de peito de frango, congelado, embalagem de 01 Kg);



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

- d) Conferir e pesar o produto antes de efetivar o recebimento, recusando-o caso apresente a qualidade comprometida (exemplo: coloração azulada ou esverdeada, odor desagradável, etc.) ou esteja fora das especificações solicitadas;
- e) Observar se o produto está dentro do prazo de validade;
- f) Efetuar registro e controle de temperatura;
- g) Os embutidos, pescados salgados, curados ou defumados devem ser recebidos de acordo com as especificações da embalagem;
- h) Armazenar sob refrigeração ou congelamento, de acordo com as exigências para cada produto e/ou orientações do fabricante/distribuidor.

1.2.2 Ovos:

- a) Conferir a quantidade e a validade;
- b) Observar o aspecto da casca, que deve estar limpa, sem trincas e rachaduras;
- c) Retirar o produto da embalagem secundária para possibilitar melhor arejamento e armazenar em temperatura ambiente;
- d) Se houver necessidade de armazenar os ovos em geladeira, estes deverão ser retirados de sua embalagem primária.

1.2.3 Massas frescas e doces confeitados:

- a) Observar a integridade das embalagens, as condições sensoriais (cor, textura, viscosidade) e a ausência de fungos (bolor);
- b) Verificar se os produtos estão de acordo com as especificações da embalagem e demais critérios definidos no processo de compra.
- c) Armazenar conforme orientações do fabricante/distribuidor.

1.2.4 Frutas, legumes e hortaliças:

- a) Observar tamanho, cor, odor, estado de maturação, integridade, ausência de danos físicos ou mecânicos e demais critérios definidos no processo de compra;
- b) Produtos embalados a vácuo: verificar se o vácuo permanece inalterado e se a temperatura



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

está adequada, conforme a descrição da embalagem;

- c) Produtos resfriados embalados sem vácuo: observar se estão em temperatura adequada e de acordo com o especificado no processo de compra;
- d) Não receber folhosos se estiverem amarelados ou murchos;
- e) Proceder a triagem retirando folhas velhas e frutos verdes ou deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas;
- f) Armazenar sob refrigeração ou em temperatura ambiente, de acordo com a necessidade de cada produto e/ou orientações do fabricante/distribuidor.

1.2.5 Pães e produtos de panificação:

- d) Verificar se os produtos estão embalados adequadamente, dentro do prazo de validade e se não apresentam sinais de mofo ou contêm matérias estranhas;
- e) Armazenar em local seco e arejado.

1.2.6 Alimentos não perecíveis:

- a) Verificar se as embalagens estão íntegras e adequadas para cada alimento, dentro do prazo de validade e com identificação correta no rótulo;
- b) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos/caruncho/larvas, umidade excessiva e materiais estranhos;
- c) As latas não devem estar enferrujadas, estufadas e/ou amassadas;
- d) Os vidros não devem estar trincados, apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto;
- e) Verificar o peso, a marca, as características e a validade dos produtos;
- f) Se os produtos apresentarem alguma característica inadequada, não receber;
- g) Armazenar em local seco e arejado.



2 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

O armazenamento de alimentos é outra etapa fundamental no controle de qualidade do serviço de alimentação, assim, devem ser seguidos alguns critérios que garantam a proteção contra contaminantes, a manutenção da qualidade nutricional e a não deterioração dos gêneros alimentícios.

Os produtos recebidos devem estar adequadamente embalados e identificados e ser armazenados sobre prateleiras, paletes ou estrados, fabricados com material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir ventilação adequada e facilitar a limpeza do local.

2.1 Condições gerais para armazenamento:

- a) A edificação do estoque deve possuir revestimento liso, impermeável e lavável e ser mantida íntegra, conservada, livre de trincas, rachaduras, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos e outros;
- b) As portas e janelas do estoque devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de armazenamento de gêneros alimentícios devem ser dotadas de fechamento automático e possuírem borrachas de vedação no rodapé, rente ao piso. As aberturas externas devem ser providas de telas milimetradas removíveis (para limpeza periódica);
- c) As áreas internas e externas do estoque devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais;
- d) A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores e outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária;
- e) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios do estoque devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas e bom estado de conservação;
- f) O local deve ser exclusivo para armazenamento de gêneros alimentícios;





Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

- g) O local deve ser livre de vetores e pragas urbanas. Para isso deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação desses;
- h) Deve-se realizar desinsetização e desratização sempre que necessário e, preventivamente, no período de recesso escolar, tomando todos os cuidados necessários para evitar possível contaminação;
- i) As operações de higienização devem ser realizadas por pessoas comprovadamente capacitadas e com a periodicidade necessária;
- j) Os gêneros alimentícios devem estar adequadamente acondicionados e identificados;
- k) Os produtos devem ser retirados da embalagem secundária (caixas de madeira, sacos de papéis e caixas de papelão) para evitar a presença de vetores e pragas;
- l) Os produtos devem ser armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaço mínimo necessário para garantir adequada ventilação e higienização;
- m) Os gêneros alimentícios com data de fabricação mais antiga ou que vencem primeiro devem ser armazenados à frente dos mais novos, que vencem depois;
- n) A data de validade dos produtos deve ser constantemente verificada, a fim de evitar seu vencimento. Nunca utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre;
- o) Para controle de estoque utilizar o seguinte esquema: PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) e PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai);
- p) Para controle dos itens estocados, a entrada/saída de gêneros alimentícios deve ser registrada em planilha específica;
- q) Em quaisquer irregularidades com os produtos, deve-se proceder sua inutilização;
- r) Depois de abertos, os gêneros alimentícios devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em recipientes limpos e adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e identificados;
- s) Os alimentos prontos para consumo devem ser protegidos com cobertura individualizada;
- t) Os sacos plásticos ou papéis impermeáveis utilizados para proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e não devem ser reaproveitados;
- u) Se diferentes gêneros alimentícios forem armazenados num mesmo refrigerador, a seguinte



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

disposição deve ser respeitada: os alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores; os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio; os restantes, como alimentos crus e outros, nas prateleiras inferiores;

- v) Diferentes tipos de alimentos podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- w) É proibida a reutilização de embalagens plásticas de supermercados, de sucos, de leite e outros produtos, para conservação dos alimentos;
- x) Os produtos destinados à devolução devem ser armazenados em local apropriado, com a identificação de seu respectivo fornecedor;
- y) Os gêneros alimentícios não utilizados em sua totalidade (exemplo: arroz, açúcar, macarrão, biscoitos, chocolate em pó, flocos de milho, sal, temperos, etc) devem ser armazenados em sacos plásticos próprios para armazenamento de alimentos, de primeiro uso, ou em recipientes fechados (de plástico ou de vidro), observadas as adequadas condições higiênico-sanitárias. Devem também ser identificados com, no mínimo: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;

2.2 Em caso de deterioração de gênero alimentício (ou suspeita), dentro do prazo de validade, deve-se prosseguir da seguinte maneira:

- a) Identificar a embalagem do produto com “alimento impróprio para o consumo”, retirá-lo imediatamente do estoque e armazená-lo separadamente, até que o fornecedor efetue o recolhimento ou que seja dada a destinação final adequada;
- b) Realizar a higienização do depósito;
- c) Comunicar a ocorrência ao setor responsável, informando sobre todos os dados do gênero alimentício como (marca, tipo, quantidade, data de fabricação e de validade) para as devidas providências quanto ao recolhimento, substituição ou descarte.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

2.3 No armazenamento em geladeira, freezer e/ou câmara fria, observar o seguinte:

- a) A geladeira, freezer e/ou a câmara fria devem estar organizados, limpos e em adequado estado de conservação e funcionamento, para propiciar a adequada conservação dos alimentos e evitar contaminações;
- b) Antes do armazenamento, as embalagens primárias dos alimentos deverão ser submetidas à adequada limpeza, minimizando o risco de contaminação.

3 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO, **Modelo nutrição: módulo programação**. Rio de Janeiro: SESC, Departamento Nacional, 2010. 60 p.



Emitido em 16/03/2022

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 4801/2022 - DAP/BRUS (11.01.13.01.02)

(Nº do Protocolo: **NÃO PROTOCOLADO**)

(Assinado digitalmente em 28/03/2022 08:23)

GIANE MARIA BOSI
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CGPPES/REI (11.01.18.82)
Matrícula: 2166947

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número:
4801, ano: **2022**, tipo: **DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS**, data de emissão: **16/03/2022** e o código de
verificação: **60db6b6481**

**Anexo V -
Cpia_de_Modelos_de_POPs_campus_sem_produo_de_
pdf**



MODELOS DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POPs

Procedimento Operacional Padronizado (POP) é o procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece as instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Manipulação de alimentos é a sequência de operações efetuadas sobre a matéria-prima para a obtenção e a entrega ao consumo do alimento preparado; envolve as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Boas práticas de manipulação são práticas que devem ser adotadas em todas as etapas do serviço de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Manipulador de alimentos é qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

Para as práticas de manipulação dos alimentos os manipuladores devem seguir todas as determinações estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pela vigilância sanitária local, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados. O **regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação** vigente em âmbito nacional é a [Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004](#), da ANVISA.

Os **modelos de POPs** constantes neste arquivo **contêm os elementos mínimos necessários e devem ser ajustados conforme as rotinas de trabalho de cada unidade**, considerando as atividades efetivamente realizadas. Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função do(s) responsável(is) pelas atividades. Devem ser datados e assinados, mantidos atualizados e em local acessível aos colaboradores envolvidos e também às autoridades sanitárias, quando requerido.

Definições básicas:

- **Contaminantes:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.
- **Limpeza:** procedimento para remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- **Desinfecção:** procedimento que visa eliminar ou reduzir, por método físico e/ou agente químico, o número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- **Antissepsia:** procedimento que visa reduzir os microrganismos presentes na pele em níveis seguros.
- **Higienização:** procedimento que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção/antissepsia.
- **Resíduos:** materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.



SUMÁRIO

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	4
POP - Higienização do teto e das paredes	5
POP - Higienização de portas, janelas, vidros e telas milimétricas	7
POP - Higienização de pisos, rodapés e ralos	8
POP - Higienização de móveis	9
POP - Higienização de utensílios, equipamentos e superfícies SEM contato com alimentos	11
POP - Higienização de utensílios e louças COM contato com alimentos	13
POP - Higienização de equipamentos COM contato com alimentos	15
POP - Higienização de superfícies COM contato com alimentos	17
POP - Higienização de caixas térmicas, caixas plásticas e monoblocos	18
POP - Higienização de garrafas térmicas e suqueiras	19
POP - Higienização de termômetro espeto (termômetro de haste)	20
EQUIPAMENTOS	21
POP - Manutenção e calibração de equipamentos	21
POP - Controle de temperatura dos equipamentos	22
ABASTECIMENTO E CONTROLE DA ÁGUA	23
POP - Higienização do reservatório de água	24
POP - Higienização de bebedouros de água industriais e de acionamento manual, bebedouros de água domésticos, purificadores de água, suportes e bombas para galão	25
POP - Higienização de galões de água	26
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	27
POP - Controle integrado de vetores e pragas urbanas	27
HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	29
POP - Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos	29
POP - Higienização das mãos	31
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	33
POP - Recebimento e seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens	33
POP - Armazenamento de matérias-primas, ingredientes e embalagens	35
POP - Higienização de frutas, legumes e verduras	37
POP - Armazenamento de frutas, legumes e verduras higienizados	39
POP - Preparo dos alimentos	40
POP - Distribuição do alimento preparado	43
POP - Uso de luvas para manipulação de alimentos prontos	45
POP - Coleta de amostras	47
POP - Controle de temperatura dos alimentos	48



POP - Organização e controle de estoque	50
MANEJO DOS RESÍDUOS	51
POP - Manejo dos resíduos	51
POP - Higienização de lixeiras (coletores de resíduos)	52
POP - Higienização da área de armazenamento dos resíduos	53
ORIENTAÇÕES PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO NO CONTEXTO DA COVID-19	54
REFERÊNCIAS	55
ANEXOS	56
ANEXO I - Modelo de planilha para registro de procedimentos de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	57
ANEXO II - Modelo de planilha para registro de temperatura de equipamentos	59
ANEXO III - Modelo de planilha para registro de temperatura dos alimentos durante o recebimento	60
ANEXO IV - Modelo de planilha para registro de temperatura dos alimentos e das preparações durante a distribuição	61
ANEXO V - Modelo de planilha para registro da coleta de amostras	62
ANEXO VI - Modelo de planilha de verificação diária (higienização do ambiente)	63
ANEXO VII - Modelo de planilha de verificação diária (manipuladores)	64
ANEXO VIII - Passo a passo para a higienização das mãos	65



HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- Os **produtos saneantes** utilizados para a higienização devem ser obrigatoriamente regularizados pelo Ministério da Saúde (MS), registrados ou notificados na ANVISA e conter no rótulo as instruções, a forma de utilização e a categoria de uso, conforme a [Resolução RDC nº 59, de 22 de dezembro de 2010](#) e outros dispositivos que vierem a substituí-la. Devem ser usados dentro do prazo de validade e apenas para as finalidades indicadas pelo fabricante. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.
- A consulta à regularidade de saneantes pode ser feita no site da ANVISA ou por meio do link < <https://consultas.anvisa.gov.br/#/> >.
- Devem ser adquiridos produtos prontos para o uso, sem a necessidade de diluição ou mistura, exceto a diluição em água, rotineiramente recomendada pelo fabricante.
- A **escolha do produto** deve considerar o tipo de superfície a ser higienizada e os produtos indicados pelo fabricante (no caso de móveis, equipamentos, utensílios, etc.).
- O álcool líquido 70% pode ser utilizado como saneante para desinfecção de objetos e superfícies de contato frequente (ex.: maçanetas, interruptores, corrimãos, mesas, etc.). Há produtos alternativos ao álcool 70% que podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies, tais como: Hipoclorito de sódio a 0,1%, alvejantes contendo hipoclorito (de sódio ou de cálcio) a 0,1% e saneantes de uso geral aprovados pela ANVISA (ex.: água sanitária).
- No caso de utilização de água sanitária para a higienização de alimentos e/ou de utensílios, equipamentos e superfícies que entram em contato com os alimentos, **é necessário verificar no rótulo se o produto possui esta indicação de uso**. Isto porque, algumas marcas de água sanitária não foram testadas para essa finalidade e outras não podem ser utilizadas para este fim porque possuem hidróxido de sódio em sua composição, o qual tem ação corrosiva e tóxica.
- O **armazenamento** de produtos de limpeza, insumos e materiais utilizados para procedimentos de higienização deve ser em local específico, isolado do estoque de gêneros alimentícios e dos insumos descartáveis. Os produtos de limpeza devem ser armazenados nas embalagens originais (estas não podem ser reutilizadas), em ambiente com ventilação adequada.
- Os **utensílios e materiais** utilizados para os procedimentos de higienização devem ser **apropriados, exclusivos e identificados** para cada atividade e ambiente (ex.: as esponjas utilizadas para a limpeza de utensílios de cozinha não devem ser utilizadas para a limpeza de superfícies; os utensílios de limpeza da cozinha não devem ser utilizados para a limpeza dos sanitários e vice-versa; etc.).
- Não devem ser utilizadas escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos ou porosos. As escovas devem ter cerdas de nylon e cabo de plástico.
- Os utensílios (ex.: borrifadores, rodos, escovas, esponjas, etc.) utilizados nos procedimentos devem ser higienizados diariamente.
- Os **procedimentos** devem ser registrados em planilhas de controle.

Os POPs a seguir têm o objetivo de estabelecer os procedimentos a serem adotados visando a segurança e a qualidade do serviço de alimentação escolar. Veja os modelos dos principais POPs relativos à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios:



POP - Higienização do teto e das paredes

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas de borracha;
2. Afastar os equipamentos e móveis (geladeiras, prateleiras, estrados, etc.) das paredes;
3. Solicitar ao setor de manutenção, a retirada das lâmpadas e luminárias;
4. Certificar-se de que as tomadas, interruptores e pontos de energia estão protegidos;
5. Colocar água e detergente neutro em um balde (diluir conforme recomendação do fabricante);
6. Esfregar com esponja *ou* escova macia e solução detergente (limpar bem os cantos);
7. Se houver incrustações, remover com produto específico (desincrustante);
8. Remover o detergente com auxílio de um rodo e pano úmido *ou* enxaguar com água corrente;
9. Aplicar hipoclorito de sódio a 0,1% *ou* solução clorada 1000 ppm com um pano;
10. Deixar agir por 10 a 15 minutos;
11. Passar pano limpo para remover a solução clorada e secar as superfícies;
12. Limpar as lâmpadas e as luminárias passando um pano umedecido com álcool líquido em baixa concentração (abaixo de 54°);
13. Desinfetar as tomadas e os interruptores passando um pano umedecido com álcool líquido 70%;
14. Deixar secar naturalmente;
15. Recolocar os equipamentos e móveis (prateleiras, geladeiras, etc.) em seus devidos lugares;
16. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico);
17. Solicitar ao setor de manutenção, a recolocação das lâmpadas e luminárias.

Frequência mínima de higienização: mensalmente*.

*A depender das atividades realizadas na unidade, a higienização das paredes pode ser necessária com maior frequência (semanal ou quinzenal). Já a higienização completa do teto pode ser postergada e realizada uma vez por semestre, desde que mantida sua limpeza periódica.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Detergente neutro;
- Esponja *e/ou* escova macia;
- Solução desincrustante;
- Panos multiuso;
- Hipoclorito de sódio a 0,1% *ou* solução clorada 1000 ppm;
- Álcool líquido 70% e álcool líquido em baixa concentração (abaixo de 54°);
- Materiais de apoio: balde, escada e rodo.

Preparo da solução clorada 1000 ppm: Diluir 40 ml de água sanitária em 1 litro de água.

Pode-se também diluir 2½ colheres (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

1. Iniciar a limpeza pelo teto e depois seguir para as paredes, sempre iniciando da parte mais alta para baixo e dos fundos para a direção da porta.
2. O álcool em concentração baixa (abaixo de 54°) serve apenas para remover sujeiras (limpeza) e não atua contra os microorganismos (não tem ação desinfetante).

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de portas, janelas, vidros e telas milimétricas

Procedimento:

Portas e janelas:	Vidros:	Telas:
<ol style="list-style-type: none">1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas;2. Colocar água e detergente em um balde (diluir conforme recomendação do fabricante);3. Esfregar as superfícies com esponja e solução detergente;4. Remover o detergente com pano úmido <i>ou</i> enxaguar com água corrente;5. Aplicar solução clorada com um pano multiuso;6. Deixar secar naturalmente;7. Retirar as luvas e higienizar as mãos (POP específico).	<ol style="list-style-type: none">1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas;2. Aplicar limpador para vidros (à base de álcool) com um pano multiuso, em toda a superfície;3. Borrifar álcool líquido 70% em toda a superfície;4. Lustrar com um pano limpo e seco;5. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).	<ol style="list-style-type: none">1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas;2. Remover as telas das portas e janelas;3. Colocar água e detergente em um balde (diluir conforme recomendação do fabricante);4. Esfregar as telas com escova macia e solução detergente;5. Se houver incrustações, utilizar desincrustante;6. Enxaguar com água corrente;7. Borrifar solução clorada;8. Deixar secar naturalmente;9. Retirar as luvas e higienizar as mãos (POP específico).

Frequência mínima de higienização: quinzenalmente e sempre que necessário.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Detergente neutro;
- Solução desincrustante;
- Solução para limpeza de vidros (limpador para vidros);
- Esponja e/ou escova macia;
- Panos multiuso;
- Solução clorada 1000 ppm;
- Álcool líquido 70%;
- Materiais de apoio: borrifador, balde, escada e rodo.

Preparo da solução clorada 1000 ppm: Diluir 40 ml de água sanitária em 1 litro de água. Pode-se também diluir 2½ colheres (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações: --

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de pisos, rodapés e ralos

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas de borracha;
2. Mover os equipamentos e móveis (geladeiras, freezers, prateleiras, estrados, etc.) de modo a possibilitar a higienização completa do ambiente;
3. Esguichar água no piso e rodapés para remover os resíduos;
4. Espalhar o detergente no piso (diluir conforme recomendação do fabricante);
5. Esfregar o piso e os rodapés com escova *ou* vassoura;
6. Esfregar atentamente os ralos e cantos;
7. Enxaguar com água corrente;
8. Remover a água com um rodo;
9. Espalhar pelo piso hipoclorito de sódio a 0,1% *ou* solução clorada 1000 ppm;
10. Deixar agir por 15 minutos;
11. Remover com rodo;
12. Passar um pano limpo para secar *ou* deixar secar naturalmente;
13. Recolocar os equipamentos e móveis (geladeiras, estrados, etc.) em seus devidos lugares;
14. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência mínima de higienização: diariamente, antes e após as atividades.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Detergente neutro;
- Escova ou vassoura;
- Panos multiuso;
- Hipoclorito de sódio a 0,1% *ou* solução clorada 1000 ppm;
- Álcool líquido 70%;
- Materiais de apoio: balde e rodo.

Preparo da solução clorada 1000 ppm: Diluir 40 ml de água sanitária em 1 litro de água.

Pode-se também diluir 2½ colheres (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. Nunca varrer "a seco" os pisos da área de manipulação e distribuição de alimentos, a fim de evitar a formação de poeira.
2. Sempre direcionar a limpeza da parte interna para a parte externa.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de móveis

Procedimento para higienização de móveis em geral:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas de borracha;
2. Retirar do móvel todos os objetos armazenados ou apoiados (tais como: insumos, materiais, utensílios, equipamentos, etc.);
3. Colocar água e detergente neutro em um balde (diluir conforme recomendação do fabricante);
4. Esfregar todas as superfícies (internas e externas) do móvel com esponja e solução detergente;
5. Remover a solução detergente com pano úmido (limpar o pano em água corrente quantas vezes forem necessárias para a remoção completa da solução detergente);
6. Secar com um pano multiuso limpo;
7. Aplicar álcool líquido 70%, com pano multiuso;
8. Deixar secar naturalmente;
9. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Procedimento para higienização de estrados/paletes:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas de borracha;
2. Retirar os produtos armazenados;
3. Levar os estrados/paletes para o local de higienização;
4. Molhar os estrados/paletes;
5. Esfregar com escova, água e detergente;
6. Enxaguar em água corrente;
7. Borrifar álcool líquido 70% e deixar secar naturalmente;
8. Recolocar os estrados/paletes no local depois de ter higienizado o piso;
9. Recolocar os produtos sobre os estrados/paletes já higienizados;
10. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência mínima de higienização:

- Móveis de uso diário da cozinha e do refeitório* (tais como pias, mesas, bancadas e superfícies, etc.): diariamente, antes do início das atividades e ao final das atividades;
- Demais móveis da cozinha e do refeitório (balcões, prateleiras, etc.): semanalmente (e sempre que necessário dentro desse intervalo de tempo);
- Móveis do estoque: mensalmente (e sempre que necessário dentro desse intervalo de tempo).

**Devido ao coronavírus, desinfetar mesas, cadeiras, bancos e similares a cada uso.*

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Detergente neutro;
- Escova;
- Esponja não abrasiva;
- Panos multiuso;
- Álcool líquido 70%;
- Materiais de apoio: borrifador e balde.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. Durante o período de atendimento dos usuários no refeitório (ou ambiente utilizado para a distribuição dos lanches) a **desinfecção das mesas** deve ser feita a cada uso, utilizando panos descartáveis embebidos em álcool líquido 70% (com auxílio de uma bandeja para a coleta de resíduos). Após o término do atendimento aos usuários, realizar o procedimento de higienização completo, conforme descrito no POP.
2. A **higienização dos móveis do estoque** requer alguns cuidados específicos, tais como: retirar as embalagens dos produtos que estiverem armazenados e depositá-las em caixas plásticas higienizadas; em seguida, higienizar os móveis (prateleiras, estrados, balcões, etc.) conforme descrito no POP e, posteriormente ao procedimento, recolocar os produtos que permanecerão armazenados no local, organizando-os pela ordem de vencimento (PVPS = primeiro que vence primeiro que sai).

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de utensílios, equipamentos e superfícies **SEM** contato com alimentos

Procedimento para higienização de utensílios, equipamentos e superfícies em geral, **SEM** contato com alimentos:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas de borracha;
2. Desligar o equipamento/utensílio da corrente elétrica antes de iniciar a higienização;
3. Retirar o excesso de resíduos com auxílio de uma espátula, pano *ou* papel toalha;
4. Colocar água e detergente neutro em um balde (diluir conforme recomendação do fabricante);
5. Esfregar cada superfície/equipamento/utensílio com esponja umedecida na solução detergente;
6. Enxaguar com água corrente (quando possível) *ou* remover o detergente com pano úmido (limpar o pano em água corrente quantas vezes forem necessárias para a remoção completa);
7. Passar um pano limpo para secar;
8. Aplicar hipoclorito de sódio a 0,1% *ou* solução clorada 1000 ppm *ou* álcool líquido 70% com borrifador *ou* pano multiuso (limpo e seco) em cada superfície/equipamento/utensílio (**ATENÇÃO: nunca utilizar álcool para higienização de equipamentos que produzem chamas**);
9. Aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar o que foi higienizado (após aplicar o saneante);
10. Quando aplicável, religar o equipamento/utensílio na corrente elétrica;
11. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Procedimento para higienização de equipamentos desmontáveis, **SEM** contato com alimentos:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas;
 2. Desligar o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar a higienização;
 3. Desmontar o equipamento para realizar a higienização completa;
- 3.1 Partes móveis:**
- a) Retirar o excesso de resíduos com auxílio de uma espátula, pano *ou* papel toalha;
 - b) Colocar as partes móveis em imersão numa bacia com água e detergente neutro (quando possível) *ou* borrifar solução detergente em todas as partes móveis;
 - c) Esfregar cada parte móvel com escova *ou* esponja (conforme o tipo de equipamento);
 - d) Enxaguar com água corrente.
- 3.2 Partes fixas:**
- a) Retirar o excesso de resíduos com auxílio de uma espátula, pano *ou* papel toalha;
 - b) Esfregar as partes fixas com esponja umedecida em água com detergente neutro;
 - c) Remover o detergente com pano úmido (limpar o pano em água corrente quantas vezes forem necessárias para a remoção completa do detergente).
4. Passar pano limpo para secar;
 5. Para desinfecção, aplicar hipoclorito de sódio a 0,1% *ou* solução clorada 1000 ppm *ou* álcool líquido 70% com borrifador *ou* pano multiuso limpo (**ATENÇÃO: nunca utilizar álcool para higienização de equipamentos que produzem chamas**);
 6. Deixar secar naturalmente (após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar);
 7. Quando aplicável, montar o equipamento novamente e religar na corrente elétrica;
 8. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

Frequência mínima* de higienização:

- Utensílios e equipamentos: a cada uso.
- Superfícies (bancadas, pias, tanques, torneiras, maçanetas, etc.): diariamente, antes do início das atividades e ao final das atividades.

**Devido ao coronavírus, desinfetar mesas da cozinha, bancadas, maçanetas, interruptores e superfícies de maior contato a cada hora; desinfetar bancadas e mesas do refeitório a cada uso.*

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Espátula, pano *ou* papel toalha;
- Esponja, fibraço *ou* escova própria para esse fim;
- Detergente neutro;
- Panos multiuso;
- Hipoclorito de sódio a 0,1% *ou* solução clorada 1000 ppm *ou* álcool líquido 70%;
- Materiais de apoio: balde, bacia, borrifador e escada.

Preparo da solução clorada 1000 ppm: Diluir 40 ml de água sanitária em 1 litro de água.

Pode-se também diluir 2½ colheres (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. Para o procedimento de higienização dos equipamentos eletrônicos **prevalece a recomendação do fabricante**, quando houver (sempre consultar o manual do equipamento).
2. Nunca utilizar álcool para higienização de equipamentos que produzem chamas.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de utensílios e louças **COM** contato com alimentos

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas;
2. Retirar o excesso de resíduos com auxílio de uma espátula, pano *ou* papel toalha;
3. Enxaguar os utensílios/louças em água corrente;
4. Esfregar **cada** utensílio/louça com esponja *ou* escova, detergente e água;
5. Enxaguar um a um com água corrente até remover todo o detergente;
6. Para desinfecção:

Opção 1: colocar solução clorada 200 a 250 ppm em uma cuba *ou* bacia; imergir os utensílios/louças por 15 minutos; enxaguar com água corrente para remover o saneante.

Opção 2: borrifar álcool líquido 70% diretamente nos utensílios/louças já secos.

Opção 3 (desinfecção por calor *ou* em máquinas de lava-louças): atingir temperatura de 55°C a 65°C durante a lavagem e de 80°C a 90°C durante o enxágue.

7. Deixar secar naturalmente (após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar);
8. Armazenar em local protegido até o uso;
9. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência de higienização: a cada uso.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Espátula, pano *ou* papel toalha;
- Esponja, fibraço *ou* escova própria para esse fim;
- Detergente neutro;
- Panos multiuso descartáveis;
- Solução clorada 200 a 250 ppm *ou* álcool líquido 70%.
- Materiais de apoio: borrifador e cuba *ou* bacia.

Preparo da solução clorada 200 - 250 ppm: Diluir 10 ml de água sanitária em 1 litro de água. Pode-se também diluir 1 colher (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. A **limpeza** dos utensílios (talheres, placas de corte, medidores, potes, peneiras, jarras plásticas, funil, etc.) e das louças (pratos, xícaras, cumbucas, etc.) deve ser realizada com água e detergente neutro e a **desinfecção** com solução clorada a 200 - 250 ppm *ou* com álcool líquido 70% *ou* pela ação do calor.
2. Os utensílios e as louças do refeitório (bandejas, xícaras, pratos, talheres, etc.) devem ser



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

higienizados, preferencialmente, em máquina de lavar, por ação do calor.

3. Após a higienização, os utensílios e as louças devem ser armazenados em local protegido até o uso, sendo os talheres, preferencialmente, embalados individualmente.

Data:

Assinatura do Responsável:





POP - Higienização de equipamentos **COM** contato com alimentos

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas;
2. Desligar o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar a higienização;
3. Sempre que possível, desmontar o equipamento para realizar a higienização completa;

3.1 Partes móveis:

- a) Retirar o excesso de resíduos com auxílio de uma espátula, pano *ou* papel toalha;
- b) Colocar as partes móveis em imersão em uma cuba ou bacia com água e detergente neutro (quando possível) *ou* borrifar solução detergente nas partes móveis;
- c) Esfregar com escova *ou* esponja (conforme o tipo de equipamento);
- d) Enxaguar com água corrente;
- e) Para desinfecção:

Opção 1: colocar solução clorada 200 a 250 ppm em uma cuba ou bacia; imergir as peças por 15 minutos; enxaguar com água corrente para remover o saneante.

Opção 2: secar as peças com pano limpo descartável e borrifar álcool líquido 70% diretamente nas partes móveis dos equipamentos (**ATENÇÃO: nunca utilizar álcool para higienização de equipamentos que produzem chamas**).

3.2 Partes fixas:

- a) Retirar o excesso de resíduos com auxílio de uma espátula, pano *ou* papel toalha;
 - b) Esfregar as partes fixas com esponja umedecida em água com detergente neutro;
 - c) Remover o detergente com pano úmido (limpar o pano em água corrente quantas vezes forem necessárias para a remoção completa do detergente);
 - d) Passar pano limpo descartável para secar;
 - e) Para desinfecção: aplicar solução clorada 200 a 250 ppm *ou* álcool líquido 70% com um pano multiuso descartável (limpo e seco) nas partes fixas dos equipamentos (**ATENÇÃO: nunca utilizar álcool para higienização de equipamentos que produzem chamas**);
4. Deixar secar naturalmente (após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar);
 5. Quando aplicável, montar o equipamento novamente e religar na corrente elétrica;
 6. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência mínima de higienização:

- Equipamentos em geral (liquidificadores, batedeiras, descascadores, etc.): a cada uso.
- Fogões, fornos, microondas, balcões térmicos: diariamente, no início e ao final das atividades.
- Refrigeradores, câmaras frias e freezers: semanalmente.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Espátula, pano *ou* papel toalha;
- Esponja, fibraço *ou* escova própria para esse fim;
- Detergente neutro;
- Panos multiuso descartáveis;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

- Solução clorada 200 a 250 ppm *ou* álcool líquido 70%.
- Materiais de apoio: borrifador e cuba *ou* bacia.

Preparo da solução clorada 200 - 250 ppm: Diluir 10 ml de água sanitária em 1 litro de água. Pode-se também diluir 1 colher (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. A **limpeza** deve ser realizada com água e detergente neutro e a **desinfecção** usando solução clorada a 200 - 250 ppm *ou* álcool líquido 70%.
2. Para o procedimento de higienização dos equipamentos eletrônicos **prevalece a recomendação do fabricante**, quando houver (sempre consultar o manual do equipamento).
3. **Nunca higienizar resistências elétricas, motores** e outros dispositivos relacionados ao funcionamento elétrico dos equipamentos, a não ser por recomendação expressa do fabricante e conforme procedimento estabelecido pelo mesmo.
4. Quando da higienização de **refrigeradores, câmaras e freezers**, transferir os alimentos armazenados nestes para outro equipamento de igual temperatura, a fim de garantir sua conservação. Após o término do procedimento, aguardar o equipamento atingir a temperatura de referência para recolocar os alimentos.
5. Quando da higienização de **fogões e fornos**, aguardar o equipamento esfriar e certificar-se de que todas as válvulas de gás estão desligadas, antes de iniciar o procedimento.
6. **Nunca utilizar álcool para higienização de equipamentos que produzem chamas.**

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de superfícies **COM** contato com alimentos

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas;
2. Remover o excesso de resíduos com auxílio de uma espátula, pano *ou* papel toalha;
3. Para a limpeza, esfregar com esponja *ou* escova, água e detergente neutro;
4. Enxaguar com água *ou* passar pano úmido até remover completamente o detergente (limpar o pano em água corrente quantas vezes forem necessárias para a remoção completa do detergente);
5. Passar pano limpo para secar;
6. Borrifar solução clorada 200 a 250 ppm *ou* álcool líquido 70% diretamente na superfície (não utilizar álcool para higienização de superfícies próximas a equipamentos que produzem chamas);
7. Deixar secar naturalmente;
8. Aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar a superfície, após aplicar o saneante;
9. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência mínima* de higienização: diariamente, antes e após as atividades.

**Devido ao coronavírus, bancadas e mesas da cozinha devem ser desinfetadas a cada hora; bancadas e mesas do refeitório devem ser desinfetadas a cada uso.*

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Espátula, pano *ou* papel toalha;
- Esponja, fibraço *ou* escova própria para esse fim;
- Detergente neutro;
- Panos multiuso descartáveis;
- Solução clorada 200 a 250 ppm *ou* álcool líquido 70%;
- Materiais de apoio: borrifador e balde.

Preparo da solução clorada 200 - 250 ppm: Diluir 10 ml de água sanitária em 1 litro de água. Pode-se também diluir 1 colher (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. A **limpeza** deve ser realizada com água e detergente neutro e a **desinfecção** usando solução clorada a 200 - 250 ppm *ou* álcool líquido 70%.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de caixas térmicas, caixas plásticas e monoblocos

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas;
2. Levar as caixas para o local de higienização;
3. Esguichar água nas caixas e remover as sujidades aparentes;
4. Esfregar todas as partes, internas e externas com escova *ou* esponja, detergente e água;
5. Enxaguar com água corrente até remover todo o detergente;
6. Aplicar álcool líquido 70% em todas as partes (com borrifador ou pano multiuso limpo);
7. Deixar secar naturalmente;
8. Armazenar em local protegido até o uso;
9. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência de higienização: a cada uso.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Escova ou esponja;
- Detergente neutro;
- Panos multiuso descartáveis;
- Álcool líquido 70%.
- Materiais de apoio: borrifador e mangueira com esguicho.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações: --

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de garrafas térmicas e suqueiras

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas;
2. Remover os resíduos internos com água corrente;
3. Retirar as partes móveis da garrafa/suqueira (tampas, torneiras, etc.);
4. Esfregar todas as partes, internas e externas com esponja, detergente e água;
5. Enxaguar com água corrente até remover todo o detergente;
6. Emergir as partes móveis em solução clorada 200 a 250 ppm e deixar agir por 15 minutos;
7. Encher a garrafa/suqueira com solução clorada 200 a 250 ppm e deixar agir por 15 minutos;
8. Enxaguar as partes móveis e a garrafa/suqueira com água corrente para remover o saneante;
9. Recolocar as partes móveis;
10. Escorrer toda a água que restar dentro da garrafa/suqueira e fechar;
11. Secar a parte externa e aplicar álcool líquido 70% com um pano limpo;
10. Deixar secar naturalmente;
11. Armazenar em local protegido até o uso;
12. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência mínima de higienização: diariamente.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Esponja própria para esse fim;
- Detergente neutro;
- Panos multiuso descartáveis;
- Solução clorada 200 a 250 ppm;
- Álcool líquido 70%.
- Materiais de apoio: cuba *ou* bacia.

Preparo da solução clorada 200 - 250 ppm: Diluir 10 ml de água sanitária em 1 litro de água. Pode-se também diluir 1 colher (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações: --

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de termômetro espeto (termômetro de haste)

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Esfregar a haste com esponja e detergente (sem molhar a parte de registro das temperaturas);
3. Remover o detergente da haste com água corrente ou com pano umedecido em água (sem molhar a parte de registro das temperaturas);
4. Secar a haste com pano descartável ou papel toalha;
5. Aplicar álcool líquido 70% em todo o termômetro com um pano multiuso descartável;
6. Deixar secar naturalmente.

Frequência mínima de higienização: antes e após o uso.

Materiais necessários:

- Fluxo de água tratada;
- Esponja própria para esse fim;
- Detergente neutro;
- Pano multiuso descartável;
- Papel toalha não reciclado;
- Álcool líquido 70%.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. Durante a aferição da temperatura dos alimentos no buffet e na coleta de amostras, a haste do termômetro deve ser desinfetada entre uma medição e outra, utilizando-se papel toalha embebido em álcool líquido 70%; aguardar secar para efetuar a próxima medição.

Data:

Assinatura do Responsável:



EQUIPAMENTOS

POP - Manutenção e calibração de equipamentos

Objetivo: estabelecer os procedimentos a serem adotados visando o bom funcionamento dos equipamentos utilizados no serviço de alimentação escolar.

A **manutenção preventiva e corretiva** dos equipamentos e a **calibração** dos instrumentos e equipamentos de medição **devem ser realizadas por empresa especializada**, contratada para esta finalidade.

Procedimento:

1. Proceder aos trâmites para contratação dos serviços especializados;
2. Agendar os serviços;
3. Notificar ao setor de alimentação a data e o horário agendado para a execução do serviço;
4. Solicitar o comprovante de execução do serviço para a empresa especializada;
5. Efetuar os registros dos procedimentos em planilha de controle;
6. Higienizar os equipamentos que passaram por manutenção ou calibragem (vide POPs específicos de higienização).

Frequência:

- Manutenção preventiva: deve seguir a recomendação do fabricante;
- Manutenção corretiva: deve ser solicitada a qualquer constatação de funcionamento irregular;
- Calibração: anualmente e sempre que necessário, se constatado o funcionamento inadequado.

Materiais necessários:

- Documentos que comprovem a execução de serviços de manutenção e calibração.

Responsável(is) pela execução: *Especificar empresa(s) especializada(s) responsável(is).*

Observações:

1. Os equipamentos devem permanecer em adequado estado de conservação e funcionamento.
2. A manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e a calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição devem ser registradas e documentadas.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Controle de temperatura dos equipamentos

Objetivo: estabelecer procedimentos a serem adotados para o controle da temperatura dos equipamentos visando a segurança e a qualidade da alimentação escolar.

Procedimentos:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Verificar se as portas do equipamento estão bem fechadas (quando aplicável);
3. Fazer a leitura da temperatura no termômetro embutido no equipamento *ou*, se o equipamento não tiver termômetro próprio, colocar o termômetro de haste dentro do equipamento e esperar um minuto (ou tempo recomendado pelo fabricante) até estabilizar a temperatura, para fazer leitura;
4. Anotar a temperatura em planilha específica;
5. Verificar se a temperatura está adequada para o equipamento, de acordo com as especificações do fabricante. Na ausência das especificações do fabricante, utilizar as seguintes temperaturas de referência:

Equipamento	Temperatura de referência
Buffets frios	Abaixo de 10°C
Buffets quentes	Entre 80°C a 90°C
Geladeiras, refrigeradores e balcões frios	Abaixo de 4°C
Freezers	Abaixo de -18°C

Frequência: Diariamente.

Materiais necessários:

- Equipamentos de conservação dos alimentos com medidor de temperatura;
- Termômetro de haste;
- Caneta e planilha para o registro das temperaturas aferidas.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. Caso seja observada temperatura inadequada para o equipamento, solicitar reparo imediato.

Data:

Assinatura do Responsável:



ABASTECIMENTO E CONTROLE DA ÁGUA

- Para as atividades relacionadas à manipulação de alimentos **deve ser utilizada somente água potável**, proveniente da rede pública de abastecimento ou de sistema alternativo.
- Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, o serviço de fiscalização sanitária local deve estar ciente e autorizar o uso. Neste caso, deve ser realizada análise de potabilidade da água, no mínimo, semestralmente, sendo atestada mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. A cada procedimento deve ser emitido laudo de análise dos parâmetros previstos na [Portaria MS nº 2.914, de 12/12/2011](#) e em outros dispositivos que vierem a substituí-la.
- O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado somente com água potável e deve ser mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido somente a partir de água potável.
- O reservatório de água deve ser edificado e revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar em adequado estado de higiene e conservação, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos. Deve ser mantido devidamente tampado.
- Se forem constatadas alterações nas características da água, informar imediatamente ao setor responsável e não utilizá-la para o preparo de alimentos e nem para a higienização de utensílios e de superfícies que entrem em contato com alimentos.

Os POPs a seguir têm o objetivo de estabelecer os procedimentos a serem adotados visando a segurança e a qualidade do serviço de alimentação escolar. Veja os modelos dos principais POPs relativos ao abastecimento e controle da água:



POP - Higienização do reservatório de água

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas de borracha;
2. Fechar o registro e esvaziar reservatório (abrir as torneiras e dar descargas);
3. Quando o reservatório estiver quase vazio, fechar a saída de água;
4. Utilizar a água que restou para a limpeza do reservatório;
5. Esfregar as paredes e o fundo do reservatório utilizando escova macia *ou* esponja (não utilizar sabão, detergente e outros produtos de limpeza);
6. Retirar a água suja que restou da limpeza, com balde e panos descartáveis, até deixar ao reservatório totalmente limpo;
7. Abrir o registro e deixar entrar água no reservatório até encher;
8. Acrescentar 1 litro de água sanitária (2,0% a 2,5%) para cada 1.000 litros de água;
9. Deixar agir por duas horas para a desinfecção do reservatório;
10. Esvaziar o reservatório;
11. Enxaguar o reservatório com água corrente (para remover o saneante);
12. Tampar o reservatório;
13. Abrir a entrada de água para encher o reservatório novamente;
14. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência mínima de higienização: quando o reservatório for instalado; a cada 6 meses; e nos casos de desuso *ou* na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Escova macia *ou* esponja exclusiva para esse fim;
- Panos multiuso descartáveis;
- Água sanitária (2,0% a 2,5%).
- Materiais de apoio: escada e balde.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is) ou se será realizado por empresa especializada.*

Observações:

1. **Recomenda-se contratar empresa especializada para realizar a higienização do reservatório de água** e exigir desta o certificado de execução do serviço a cada procedimento.
2. Programar com antecedência o dia da higienização e comunicar aos setores e usuários.

Data:**Assinatura do Responsável:**



POP - Higienização de bebedouros de água industriais e de acionamento manual, bebedouros de água domésticos, purificadores de água, suportes e bombas para galão

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas de borracha;
2. Desligar o equipamento da corrente elétrica;
3. Umedecer uma esponja com água e detergente neutro;
4. Esfregar todas as superfícies externas (inclusive torneiras, botões de acionamento e galão);
5. Enxaguar com água corrente *ou* passar pano descartável úmido até a remoção total do detergente (limpar o pano em água corrente quantas vezes forem necessárias para a remoção completa do detergente);
6. Secar com pano descartável limpo;
7. Borrifar álcool líquido 70% em todas as superfícies;
8. Deixar secar naturalmente (aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar);
9. Quando aplicável, religar o equipamento na corrente elétrica;
10. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência mínima de higienização: as superfícies externas devem ser higienizadas diariamente; a limpeza interna deve seguir a periodicidade e as recomendações indicadas pelo fabricante.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Esponja exclusiva para esse fim;
- Detergente neutro;
- Panos multiuso descartáveis;
- Álcool líquido 70%;
- Materiais de apoio: borrifador.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is) ou se será realizado por empresa especializada.*

Observações:

1. Para o procedimento de higienização **prevalece sempre a recomendação do fabricante**, quando houver (consultar o manual do equipamento).
2. Para a limpeza interna e a troca de filtros, orienta-se seguir as **recomendações do fabricante** *ou* solicitar a assistência técnica autorizada pelo fabricante.
3. Quando o procedimento for realizado por empresa terceirizada deve-se solicitar o certificado de execução do serviço.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de galões de água

Procedimento para o recebimento:

1. Realizar o recebimento dos galões de água em local apropriado;
2. Verificar a validade impressa no rótulo;
3. Limpar cada galão com um pano descartável umedecido com álcool líquido em baixa concentração (abaixo de 54°);
4. Armazenar os galões em local adequado e não apoiá-los diretamente no chão.

Procedimento para a higienização e a instalação:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Limpar o galão com esponja umedecida com água e detergente neutro;
3. Remover o detergente com pano limpo e úmido;
4. Secar o galão com pano descartável (limpo e seco);
5. Com um pano descartável (limpo e seco), aplicar álcool líquido 70% em toda superfície;
6. Aguardar secar para utilizar;
7. Retirar a vedação do gargalo do galão com utensílio higienizado e acoplar ao bebedouro.

Frequência mínima de higienização: no recebimento dos galões de água; antes da instalação do galão; e diariamente, enquanto o galão estiver em uso.

Materiais necessários:

- Fluxo de água tratada;
- Esponja exclusiva para esse fim;
- Detergente neutro;
- Panos multiuso descartáveis;
- Álcool líquido 70% e álcool líquido em baixa concentração (abaixo de 54°);
- Materiais de apoio: borrifador.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações: --

Data:

Assinatura do Responsável:



CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

O controle integrado de vetores e pragas urbanas incorpora ações preventivas e corretivas, de forma contínua, destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Veja a seguir, os procedimentos mínimos que devem ser adotados pelo *campus*:

POP - Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Objetivo: padronizar medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, visando a segurança e a qualidade do serviço da alimentação escolar.

Procedimento:

1. Providenciar a colocação de telas milimetradas removíveis em todas as portas, as janelas e as aberturas externas da cozinha, do refeitório e do estoque de alimentos;
2. Instalar borrachas (rodinhos) para vedação de portas (da cozinha, do refeitório e do estoque de alimentos) e ajustá-las aos batentes, com molas;
3. Utilizar ralos sifonados e grelhas com dispositivo de fechamento para evitar a entrada de vetores;
4. Providenciar, para todos os ambientes, lixeiras identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para coletar os resíduos;
5. Manter as lixeiras tampadas;
6. Realizar a coleta dos resíduos frequentemente, no mínimo uma vez por dia;
7. Higienizar lixeiras e coletores de resíduos (vide POP específico);
8. Higienizar a área de armazenamento dos resíduos (vide POP específico);
9. Manter as áreas externas livres de material em desuso;
10. Realizar todos os procedimentos periódicos de higienização;
11. Inspecionar constantemente todas as instalações, observando e registrando se há presença de insetos e/ou roedores vivos; sinais de danos, presença de fezes, cheiro de urina, ninhos e possíveis pontos de abrigo para insetos e roedores (como frestas de portas, janelas e telas); falhas na conservação/manutenção das instalações (ralos sem proteção, portas e janelas mal vedadas, etc.); falhas no manejo e descarte de resíduos; presença de entulhos; etc.
12. Contratar empresa especializada para realização periódica de controle químico;
13. Efetuar os registros dos procedimentos realizados.

Frequência mínima:

- As medidas preventivas devem ser adotadas diariamente.
- O controle químico deve ser efetuado a cada 180 dias *ou* em tempo inferior, se constatada a necessidade ou se recomendado por empresa especializada.
- As medidas corretivas devem ser adotadas sempre que necessário.

Materiais necessários:

- Telas milimetradas, borrachas de vedação, ralos sifonados e grelhas com dispositivo de fechamento;
- Portas ajustadas ao batente com molas;
- Coletores/lixeiras com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

- Local apropriado para o armazenamento de resíduos;
- Materiais de escritório e planilha para registros de inspeção.

Responsável(is) pela execução:

- *Especificar o(s) servidor(es) responsável(is) pelas medidas preventivas/corretivas;*
- *Especificar empresa especializada responsável pela realização de controle químico.*

Observações:

1. Além das medidas preventivas, o **controle químico** deve ser empregado periodicamente, preferencialmente no período de férias escolares.
2. O controle químico deve ser realizado por empresa habilitada, contratada para esse fim.
3. Para a realização do controle químico, o *campus* deverá seguir todas as instruções da empresa contratada quanto às medidas prévias e posteriores à aplicação, a fim de garantir a segurança do procedimento e evitar a contaminação dos alimentos.
4. Quando da realização de controle químico, o *campus* deve exigir comprovante de execução do serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

Data:

Assinatura do Responsável:



HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

POP - Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos

Objetivo: estabelecer os procedimentos a serem adotados visando a segurança e a qualidade do serviço da alimentação escolar.

Procedimentos mínimos relacionados à higiene e à saúde dos manipuladores de alimentos:

Higiene pessoal e boas práticas:

1. Higienizar as mãos ao chegar ao trabalho, a qualquer interrupção do serviço ou troca de atividade e sempre que se fizer necessário (vide POP específico);
2. Ter asseio pessoal, tomar banho todos os dias e lavar os cabelos;
3. Manter a barba/bigode aparados;
4. Manter as unhas sempre limpas, curtas e sem esmaltes ou base;
5. Manter os cabelos presos e totalmente cobertos por redes, toucas ou outro acessório apropriado;
6. Utilizar uniforme compatível com a atividade, mantendo-o limpo;
7. Trocar o uniforme diariamente, ou mesmo durante a jornada, se necessário;
8. Utilizar o uniforme de manipulação de alimentos exclusivamente para esta finalidade e somente nas dependências internas (caso haja necessidade de sair do local, retirar o uniforme);
9. Usar calçados fechados, antiderrapantes e em boas condições de higiene e conservação;
10. Comunicar a chefia imediatamente e **não manipular alimentos** se estiver doente ou se apresentar lesões/ferimentos nas mãos, dedos ou unhas;
11. Não utilizar adornos pessoais (exemplos: brincos, anéis, alianças, pulseiras, correntes, colares, relógios, piercing e outros);
12. Não falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, gritar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante as atividades.
13. Não fumar durante as atividades relativas ao serviço de alimentação;
14. Utilizar utensílio higienizado para provar o alimento, ou seja, nunca experimentar alimentos diretamente com as mãos e nem com os utensílios de preparo;
15. **Conhecer e cumprir todas as normas constantes na Resolução RDC nº 216/2004 (ANVISA) e outros dispositivos que vierem a substituí-la, bem como, as determinações da vigilância sanitária local.**

Saúde do manipulador de alimentos:

1. Para fins de admissão, todo manipulador deve realizar os exames exigidos pela Vigilância Sanitária local e apresentá-los juntamente com a Carteira de Saúde do Manipulador e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) ao setor responsável, sem prejuízo de outros documentos solicitados na contratação;
2. Todo manipulador deverá apresentar a Carteira de Saúde do Manipulador para o setor responsável, a cada 06 meses;
3. O *campus* deve manter o registro dos ASOs e das Carteiras de Saúde dos Manipuladores junto às demais documentações referentes à contratação.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

Capacitação do manipulador de alimentos:

1. Todos os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.
2. Para fins de admissão, todo manipulador de alimentos deve apresentar certificado de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos, com validade máxima de 2 anos da data de realização da capacitação (ou conforme determinação da Vigilância Sanitária local);
3. Empresas terceirizadas deverão apresentar lista de frequência de treinamentos periódicos dos manipuladores. As capacitações devem ser realizadas no mínimo semestralmente, conforme previsto no contrato.

Responsável(is) pela execução: Todos os manipuladores de alimentos.

Observações:

1. Fixar cartazes de orientação em locais de fácil visualização (inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios), sobre a forma correta de higienização das mãos e quanto aos demais hábitos de higiene necessários.
2. Qualquer pessoa que necessitar entrar nas dependências da cozinha deve cumprir os mesmos requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores de alimentos.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização das mãos

Objetivo: estabelecer os procedimentos a serem adotados para a correta higienização das mãos.

Procedimento:

1. Abrir a torneira e molhar as mãos com água, evitando encostar-se na pia;
2. Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para espalhar por toda a superfície das mãos;
3. Ensaboar as mãos, friccionando as palmas entre si;
4. Friccionar a palma direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos;
5. Entrelaçar os dedos palma com palma e friccionar os espaços interdigitais;
6. Friccionar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai e vem, e vice-versa;
7. Friccionar o polegar esquerdo com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando-se de movimento circular;
8. Friccionar as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda (e vice-versa), fazendo movimento circular;
9. Esfregar o punho esquerdo com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa) fazendo movimento circular;
10. Acionar a torneira com cotovelo (no caso de torneiras com abertura manual) e enxaguar bem as mãos com água corrente, retirando todos os resíduos das mãos e punhos;
11. Secar as mãos e punhos com papel toalha descartável (não reciclado);
12. Fechar a torneira com papel toalha e não diretamente com as mãos (Obs.: aplicável no caso de torneiras com contato manual para fechamento);
13. Descartar o papel toalha na lixeira.

Frequência mínima de higienização:

- Antes de começar o trabalho;
- Antes e após a troca de uniformes, máscaras e luvas;
- Após tossir, espirrar, coçar/assoar o nariz, tocar na máscara, no rosto ou nos cabelos;
- Antes e após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de manipular alimentos higienizados, cozidos ou prontos para o consumo;
- Antes de embalar talheres e guardanapos;
- Após tarefas de limpeza ou manuseio de utensílios ou materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos, entre outros;
- Após manusear lixo, sobras, restos e outros resíduos;
- Depois de usar os sanitários ou vestiários;
- Após tocar ou manusear celular, dinheiro, chaves, maçanetas, sacarias, caixas, garrafas, calçados, entre outros objetos e superfícies que possam estar contaminados;
- Antes de comer;
- Após comer, beber ou fumar;
- Após retornar dos intervalos;
- A cada início, interrupção ou troca de atividade.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

Materiais necessários:

- Lavatório de mãos com fluxo de água tratada;
- Sabonete líquido inodoro;
- Papel toalha não reciclado;
- Lixeira com tampa, sem acionamento manual;
- Álcool em gel 70%.

Responsável(is) pela execução: Todos os manipuladores de alimentos.

Observações:

1. A higienização das mãos deve ter duração de 40 a 60 segundos.
2. Adicionalmente, o álcool em gel 70% pode ser utilizado após a lavagem das mãos. Espalhe álcool em gel 70% nas mãos e antebraços. Aguarde 20 a 30 segundos para secar.
3. No caso de higienização com preparações alcoólicas, aplique em uma das mãos quantidade suficiente de preparação alcoólica para espalhar por todas as superfícies das mãos; siga o procedimento descrito do nº 4 ao 9; aguarde 20 a 30 segundos para secar.
4. O uso de luvas para manipulação de alimentos não substitui a higienização das mãos. Caso utilize luvas, higienize as mãos antes de vesti-las e após retirá-las. Troque as luvas com a mesma frequência indicada para a lavagem das mãos.

Data:

Assinatura do Responsável:



MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Veja a seguir, modelos dos principais POPs relativos à manipulação dos alimentos:

POP - Recebimento e seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens

Objetivo: estabelecer procedimentos a serem adotados visando a segurança e a qualidade das matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados no serviço de alimentação escolar.

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Fazer uma cópia do pedido de compra (com as especificações e quantidades de cada produto);
3. Observar as condições higiênico-sanitárias do veículo de transporte e dos entregadores;
4. Em área protegida e limpa, receber as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens (não colocá-los diretamente sobre o piso);
5. Antes de atestar o recebimento, inspecionar os produtos:
 - a. Verificar se as informações constantes na nota fiscal estão de acordo com o pedido/contrato;
 - b. Verificar a integridade das embalagens;
 - c. Conferir as especificações, o tipo, a quantidade/peso e a data de validade dos produtos entregues (quando aplicável, pesar os alimentos no ato da entrega, para conferência);
 - d. Verificar se a temperatura dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação está de acordo com a recomendação do fabricante, conforme indicação no rótulo. Na ausência destas informações, podem ser usadas as seguintes temperaturas de referência*:
 - Produtos congelados devem apresentar temperatura de -18°C , com tolerância até -12°C ;
 - Produtos refrigerados devem apresentar temperatura de até 5°C , com tolerância até 7°C ;
 - Produtos não perecíveis devem estar em temperatura ambiente.

*Para todos os produtos, prevalece a especificação do fabricante/distribuidor.
6. Recusar o recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens que estiverem diferentes da especificação informada ou apresentarem comprometimento da qualidade:
 - Embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de avaria devem ser recusadas;
 - Cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, carunchos, larvas, umidade excessiva ou materiais estranhos.
7. Devolver ao fornecedor as matérias-primas, os ingredientes ou as embalagens reprovados ou com prazo de validade vencido (na impossibilidade de fazer a devolução imediata, identificar e armazenar os produtos separadamente);
8. Atestar o recebimento e proceder os demais trâmites administrativos necessários;
9. Retirar os produtos das embalagens de transporte (ex.: caixas de papelão, sacarias, etc.) e transferi-los para recipientes próprios (ex.: caixas/monoblocos plásticos higienizados, etc.);
10. Encaminhar os produtos recebidos para os devidos trâmites de armazenamento, conforme recomendação do fabricante/distribuidor;
11. Comunicar ao setor responsável sobre a ocorrência de especificações em desacordo, em caso de não recebimento do produto ou de quaisquer outras irregularidades.

Procedimentos complementares:

1. No recebimento de **massas frescas, produtos de panificação e confeitados**, observar as condições sensoriais (cor, textura, viscosidade) e a ausência de sinais de mofo ou de matérias estranhas.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

2. No recebimento de **carnes e embutidos**, observar as características do produto quanto a aparência, o odor, a consistência (deve estar firme e não amolecida e nem pegajosa) e a cor (sem manchas esverdeadas ou de outras cores); observar se há sinais de congelamento ou água dentro da embalagem. Recusar o produto caso esteja fora das especificações ou apresente a qualidade comprometida (exemplo: coloração azulada ou esverdeada, odor desagradável, etc.).
3. No recebimento de **frutas, legumes e verduras**, observar se as frutas, legumes e verduras estão íntegros e **isentos de** danos físicos ou mecânicos, manchas, larvas, fungos, insetos, odores estranhos e excesso de sujidades; observar o tamanho, a cor, o odor, o estado de maturação, a integridade e demais critérios definidos no processo de compra. Não receber folhosos se estiverem amarelados, murchos ou acometidos por pragas.
4. No recebimento de **produtos embalados a vácuo**, verificar se o vácuo permanece inalterado.

Frequência: A cada recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens.

Materiais necessários:

- Local apropriado para o recebimento dos produtos;
- Contrato e pedido de compra;
- Caneta e materiais de escritório;
- Balança e termômetro;
- Monoblocos plásticos higienizados e identificados, sacos plásticos de primeiro uso ou outros recipientes adequados para armazenamento provisório.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. Os **veículos de transporte** de alimentos devem estar em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade; o compartimento de carga deve preservar a temperatura adequada dos alimentos e ser revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável; os gêneros alimentícios não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos. Se constatadas irregularidades, o setor responsável deve ser notificado para fins de advertência ao fornecedor.
2. No ato do recebimento de diferentes gêneros alimentícios, deve-se dar preferência à seguinte ordem: 1º - alimentos perecíveis resfriados e refrigerados; 2º - alimentos perecíveis congelados; 3º - alimentos semi perecíveis; e 4º - alimentos não perecíveis.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Armazenamento de matérias-primas, ingredientes e embalagens

Objetivo: estabelecer procedimentos a serem adotados visando o adequado armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados no serviço de alimentação escolar.

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Retirar as embalagens secundárias e terciárias dos produtos e realizar o descarte adequado destas (não reaproveitar as embalagens);
3. Desinfetar as embalagens primárias antes de armazenar os produtos: borrifar álcool líquido 70% e secar com papel toalha. Obs.: Procedimentos durante a pandemia de COVID-19 devem seguir POP específico.
4. Direcionar os produtos para o devido armazenamento, em local limpo e organizado;
5. Armazenar os produtos sobre paletes, estrados, prateleiras ou em equipamentos de temperatura controlada, obedecendo às recomendações do fabricante/fornecedor;
6. Organizar os produtos pela ordem de vencimento (PVPS = primeiro que vence primeiro que sai) ou, para os produtos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, pela ordem de recebimento (PEPS = primeiro que entra primeiro que sai).

Procedimento complementar para ovos:

1. Retirar os ovos da embalagem secundária para melhor arejamento;
2. Armazenar em temperatura ambiente (se houver necessidade de armazenar em geladeira, os ovos deverão ser retirados da embalagem primária e acondicionados em recipiente fechado).

Frequência mínima: Após cada recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens.

Materiais necessários:

- Edificação em conformidade com a legislação vigente, devidamente higienizada e equipada;
- Geladeiras, câmaras frias e freezers para armazenar alimentos resfriados e congelados;
- Monoblocos plásticos higienizados e identificados, sacos plásticos de primeiro uso ou outros recipientes adequados para o armazenamento de alimentos;
- Caneta, etiqueta e materiais de escritório;
- Álcool líquido 70%;
- Papel toalha.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações quanto ao local de armazenamento (estoque):

1. A edificação do estoque deve possuir revestimento liso, impermeável e lavável e ser mantida íntegra, conservada, livre de trincas, rachaduras, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos e outros. As portas e janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de armazenamento de gêneros alimentícios devem ser dotadas de fechamento automático e possuir borrachas de vedação no rodapé, rente ao piso. As aberturas externas devem ser providas de telas milimetradas removíveis (para limpeza periódica).
2. As áreas internas e externas do estoque devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
3. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases,



fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores e outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária.

4. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios do estoque devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas e em bom estado de conservação.
5. Os paletes, estrados e prateleiras devem ser dispostos respeitando-se o espaçamento necessário (mínimo 20 cm do chão e afastados das paredes e do teto) para garantir adequada ventilação, limpeza e desinfecção do local.
6. O local deve ser exclusivo para o armazenamento de gêneros alimentícios.

Observações quanto armazenamento em geladeira, freezer ou câmara fria:

1. As geladeiras, os freezers e as câmaras frias devem estar organizados, limpos e em adequado estado de conservação e funcionamento.
2. Produtos *in natura* (crus), sempre que possível, devem ser guardados em equipamento de refrigeração específico; quando isso não for possível, devem ser embalados e armazenados em prateleiras separadas dos demais alimentos (massas frescas, produtos cárneos, laticínios, etc.).
3. Diferentes tipos de alimentos podem ser armazenados no mesmo equipamento, desde que devidamente embalados e separados.
4. Se diferentes gêneros alimentícios forem armazenados em um mesmo refrigerador, a seguinte disposição deve ser adotada: nas prateleiras superiores, os alimentos prontos para consumo; nas prateleiras do meio, os alimentos semiprontos e pré-preparados; nas prateleiras inferiores, os restantes, como alimentos crus e outros.

Observações gerais:

1. Os alimentos nunca devem ser armazenados diretamente no chão.
2. Não é permitida a entrada de caixas de madeira na área de armazenamento e manipulação.
3. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o armazenamento dos alimentos.
4. Durante a permanência em estoque, a data de validade dos produtos deve ser constantemente verificada, a fim de evitar seu vencimento. Produtos vencidos devem ser descartados.
5. Em caso de deterioração de gênero alimentício (ou suspeita), dentro do prazo de validade, identificar a embalagem com "alimento impróprio para o consumo", retirar do estoque e armazenar separadamente até que seja dado o destino adequado.
6. Os produtos destinados à devolução devem ser armazenados em local apropriado, com a identificação de seu respectivo fornecedor.
7. Os sacos plásticos ou papéis impermeáveis utilizados para proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e não podem ser reaproveitados.
8. É proibido reutilizar embalagens plásticas (tais como sacolas de supermercados, embalagens de sucos, leite e outros produtos) para armazenar os alimentos.
9. Depois de abertos, os gêneros alimentícios não utilizados em sua totalidade (exemplo: arroz, açúcar, macarrão, biscoitos, chocolate em pó, sal, temperos, etc) devem ser armazenados em sacos plásticos próprios para armazenamento de alimentos, de primeiro uso, ou em recipientes (de vidro ou plástico) fechados, limpos e adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos). Devem ser etiquetados com, no mínimo: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de frutas, legumes e verduras

Objetivo: estabelecer procedimentos a serem adotados para a higienização de frutas, legumes e verduras visando a segurança e a qualidade da alimentação escolar.

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Higienizar a superfície ou o recipiente em que serão colocados as frutas, os legumes e as verduras após higienizados;
3. Selecionar as partes e unidades deterioradas das frutas, dos legumes e das verduras e retirá-las;
4. Selecionar as unidades brotadas, com sujidades, pragas ou vetores e retirá-las;
5. Lavar cuidadosamente em água corrente, um a um (folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta). Pode-se utilizar uma esponja *ou* escova macia para auxiliar na remoção das sujeiras;
6. Em uma cuba ou recipiente que comporte os alimentos e a solução saneante: preparar o produto saneante conforme a recomendação do fabricante *ou* colocar solução clorada 200 - 250 ppm;
7. Imergir na solução saneante, todos os alimentos ao mesmo tempo;
8. Verificar se todos os alimentos estão completamente imersos na solução. Se necessário pode-se colocar um peso (ex.: prato) para auxiliar na imersão;
9. Deixar os alimentos imersos por 15 minutos *ou* conforme recomendação do fabricante;
10. Higienizar novamente as mãos (vide POP específico);
11. Enxaguar os alimentos cuidadosamente em água corrente, um a um (folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta) *ou* proceder conforme a recomendação do fabricante para a devida eliminação do produto saneante;
12. Deixar escorrer em superfície higienizada *ou* recipiente vazado, previamente higienizado;
13. Armazenar os alimentos em local protegido até a sua utilização.

Freqüência: antes de utilizar frutas, legumes e verduras.

Materiais necessários:

- Pia com fluxo de água tratada;
- Recipiente com capacidade que comporte os alimentos e a solução saneante;
- Esponja *ou* escova macia;
- Solução clorada 200 a 250 ppm *ou* outro produto saneante específico para alimentos.

Preparo da solução clorada 200 - 250 ppm: Diluir 10 ml de água sanitária em 1 litro de água. Pode-se também diluir 1 colher (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. Há duas alternativas para a higienização de frutas, legumes e verduras: uma é recebê-los e armazená-los em sacos plásticos não reciclados e limpos, para posterior higienização (antes do



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

- uso); a outra é higienizar em seguida ao ato de recebimento e mantê-los protegidos até o uso.
- Os produtos utilizados para desinfecção de frutas, legumes e verduras devem estar devidamente regularizados na ANVISA e apresentar na rotulagem a indicação de uso para este fim. Devem ser usados dentro do prazo de validade e apenas para as finalidades indicadas no rótulo.
 - Atenção: Há algumas opções de água sanitária que não possuem indicação de uso em alimentos, por isso é **sempre necessário verificar no rótulo** se há a indicação para esta finalidade (desinfecção de alimentos).
 - Não é permitido o uso de detergentes para a higienização de alimentos (perigo químico).
 - Após higienizados, os alimentos devem ser armazenados em recipientes fechados até a utilização. Podem ser utilizadas, por exemplo, embalagens plásticas transparentes de primeiro uso *ou* recipientes com tampa, devidamente higienizados.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Armazenamento de frutas, legumes e verduras higienizados

Objetivo: estabelecer procedimentos a serem adotados durante o armazenamento de frutas, legumes e verduras higienizados visando a segurança e a qualidade da alimentação escolar.

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Depois do procedimento de higienização das frutas, dos legumes e das verduras, deixá-los escorrer em superfície higienizada ou recipiente vazado, previamente higienizado;
3. Depois de **secos**, armazenar as frutas, os legumes e as verduras protegidos até sua utilização:
 - 3.1 Frutas, legumes e verduras armazenados inteiros:
 - a) Colocar as frutas, os legumes e as verduras inteiros em sacos plásticos *ou* recipientes fechados. Podem ser utilizadas, por exemplo, embalagens plásticas transparentes de primeiro uso *ou* recipientes com tampa;
 - b) Transferir para a geladeira ou câmara fria até o momento do preparo/servimento (exceto bananas, que devem ficar fora da geladeira/câmara fria).
 - 3.2 Frutas, legumes e verduras armazenados fracionados:
 - a) Colocar as frutas, os legumes e as verduras já fracionados em um recipiente com tampa;
 - b) Etiquetar com o nome do alimento, a data de manipulação, a data de validade e o nome do manipulador;
 - c) Armazenar imediatamente na geladeira/câmara fria;
 - d) Retirar da geladeira/câmara fria somente no momento de servir ou manipular.

Frequência: após a higienização de frutas, legumes e verduras.

Materiais necessários:

- Embalagens plásticas transparentes de primeiro uso *ou* recipientes com tampa, higienizados.
- Etiqueta adesiva e caneta.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. Frutas, legumes e verduras fracionados devem ser utilizados em até 24 horas.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Preparo dos alimentos

Objetivo: orientar quanto aos procedimentos a serem adotados durante o preparo dos alimentos visando a segurança e a qualidade da alimentação escolar.

Procedimentos mínimos* para o preparo dos alimentos:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Higienizar as superfícies para colocação dos gêneros alimentícios a serem manipulados (vide POP específico para a higienização de superfícies que entram em contato com alimentos);
3. Higienizar os utensílios e os equipamentos que serão utilizados para o preparo dos gêneros alimentícios (vide POP específico);
4. Higienizar frutas, legumes e verduras, conforme POP específico;
5. Verificar as condições da embalagem e a validade dos gêneros alimentícios a serem utilizados;
6. Proceder à higienização das embalagens primárias antes de abrir (quando aplicável);
7. Abrir as embalagens e verificar as condições dos gêneros alimentícios a serem utilizados;
8. Seguir o método de preparo constante na ficha técnica de cada preparação;
9. Identificar com etiqueta (designação do produto, data de preparo e prazo de validade) e proteger os alimentos prontos que ficarão armazenados ou aguardando distribuição;
10. Manter os alimentos preparados em balcão térmico para preservar a temperatura adequada até o momento de servir (alimentos quentes em temperatura superior a 60°C e alimentos frios em temperaturas inferiores a 5°C).

***Outros procedimentos serão necessários a depender dos modos de preparo, dos alimentos a serem preparados e do destino que será dado ao alimento preparado.**

Materiais necessários:**

- Edificação e instalações em conformidade com a legislação vigente;
- Pia com fluxo de água tratada;
- Bancadas, mesas e utensílios higienizados;
- Equipamentos (fogão, forno, refrigeradores, freezers, etc.);
- Termômetro para alimentos;
- Caneta, planilhas de controle e etiquetas para identificação dos alimentos.

****Outros materiais poderão ser necessários a depender dos modos de preparo, dos alimentos a serem preparados e do destino que será dado ao alimento preparado.**

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações quanto à área de preparo:

1. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações do serviço de alimentação. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes, de forma a evitar a contaminação cruzada.
2. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
3. As edificações (piso, parede, teto, etc.) devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidas íntegras e conservadas, livres de rachaduras, goteiras, bolores, infiltrações, vazamentos, descascamentos, etc., e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
4. As instalações devem ser abastecidas de água corrente tratada/potável e dispor de conexões



com rede de esgoto ou fossa séptica. Os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permita seu fechamento. As caixas de gordura e de esgoto devem ter dimensão compatível ao volume de resíduos, estar localizadas fora da área de preparo e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

5. As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras de forma a permitir a higienização dos ambientes.
6. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas devem ser dotadas de fechamento automático e possuir borrachas de vedação no rodapé, rente ao piso. As aberturas externas (inclusive o sistema de exaustão) devem ser providas de telas milimetradas removíveis (para limpeza periódica).
7. Devem existir lavatórios devidamente abastecidos e exclusivos para a higienização das mãos na área de manipulação, em posição estratégica e em número suficiente.
8. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios devidamente abastecidos.
9. Instalações sanitárias e vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação ou refeitório. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
10. As áreas internas e externas devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
11. A iluminação da área de preparo deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias devem ser apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.
12. A ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, vapores e outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos. Equipamentos e filtros para climatização devem ser mantidos limpos e conservados, sendo as operações de manutenção programada e periódica registradas e realizadas conforme recomendação do fabricante.
13. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e ser fonte de contaminação.
14. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica.
15. Os equipamentos, móveis e utensílios devem ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, devendo ser mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas e em bom estado de conservação.

Observações gerais:

1. Os manipuladores devem **higienizar as mãos constantemente** (vide POP específico) durante todas as etapas de manipulação dos alimentos.
2. As instalações e o quantitativo de colaboradores, equipamentos, móveis e utensílios disponíveis devem ser compatíveis com o volume, a diversidade e a complexidade das preparações que serão fornecidas pelo serviço de alimentação aos usuários.
3. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo, a fim de minimizar o perigo de contaminação cruzada.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

4. Caso seja necessário manipular diferentes tipos de alimentos na mesma superfície ou utilizando os mesmos utensílios, é necessário que estes sejam higienizados entre uma atividade e outra, a fim de evitar contaminação cruzada.
5. Os alimentos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para sua preparação.
6. Durante os procedimentos de manipulação de alimentos, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão ou detergente neutro antes da reutilização em outro alimento.

ATENÇÃO! Este modelo de POP contém informações mínimas sobre o preparo dos alimentos, tendo **apenas caráter orientativo aos campi que não produzem refeições**. Caso haja o preparo de qualquer alimento no local, **deverão ser elaborados POPs específicos** de forma a contemplar **todas** as operações de preparo realizadas na unidade.

Data:

Assinatura do Responsável:





POP - Distribuição do alimento preparado

Objetivo: estabelecer procedimentos a serem adotados durante a distribuição do alimento preparado visando a segurança e a qualidade da alimentação escolar.

Procedimentos para a preparação do local de servimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Higienizar as superfícies para a colocação dos gêneros alimentícios preparados (vide POP específico para a higienização de superfícies que entram em contato com alimentos);
3. Verificar e registrar a temperatura dos equipamentos (vide POP específico).

Procedimentos para o porcionamento, transporte e servimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Calçar luvas descartáveis para manipular os alimentos preparados (**opcional**);
3. Quando aplicável, porcionar os alimentos em pequenos lotes;
4. Dispor os alimentos prontos em recipientes adequados (cubas, travessas, rechauds), deixando-os protegidos e prontos para o transporte e o servimento;
5. Transportar os alimentos (preferencialmente em carrinhos de transporte) até o local de servir;
6. Calçar luvas de proteção térmica para manusear recipientes quentes;
7. Dispor os recipientes de servimento no balcão;
8. Identificar cada preparação e alimento exposto (etiquetar com o nome);
9. Disponibilizar utensílios adequados para servir os alimentos (com cabos longos para manter as mãos afastadas do alimento);
10. Disponibilizar pratos de sobremesa para apoio dos utensílios de servimento;
11. Disponibilizar, em local protegido, pratos, copos e talheres higienizados;
12. Mexer os alimentos com frequência, para melhor distribuição da temperatura;
13. Substituir os utensílios de servimento periodicamente (a cada 30 minutos);
14. Verificar e registrar a temperatura dos alimentos (vide POP específico) durante todo o processo de distribuição (a cada hora) - os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos seguintes critérios de tempo x temperatura:

	Temperatura (no centro geométrico)	Tempo de exposição
Alimentos quentes	Mínima de 60°C	Máximo 6 horas
	Abaixo de 60°C	Máximo 30 minutos
Alimentos frios	Até 10°C	Máximo 4 horas
	Entre 10°C e 21°C	Máximo 2 horas

15. Cobrir as cubas (e outros recipientes) se houver interrupções na distribuição;
16. Ao final da distribuição, descartar as sobras dos alimentos expostos à distribuição, em lixeira apropriada para esta finalidade.



Frequência mínima: após o preparo dos alimentos.

Materiais necessários*:

- Bancadas, balcões térmicos, recipientes e utensílios higienizados;
- Luvas descartáveis;
- Luvas de proteção térmica;
- Carrinhos de transporte;
- Termômetro (para alimentos e para equipamentos);
- Caneta;
- Planilha para controle de temperatura;
- Etiquetas para identificação dos alimentos prontos.

*Outros materiais podem ser necessários a depender dos alimentos a serem distribuídos.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. A área para exposição e consumo do alimento preparado deve ser mantida organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.
2. Os equipamentos para exposição do alimento preparado devem dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da ação do consumidor e de outras fontes.
3. Quando utilizado balcão térmico aquecido para distribuição, a água de banho maria deve ser trocada diariamente e mantida em temperatura entre 80°C e 90°C; a temperatura deve ser aferida periodicamente durante o período de distribuição.
4. A área destinada às atividades de caixa deve ser reservada e exclusiva para este fim. Os colaboradores responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.
5. Se houver necessidade de **transportar os alimentos preparados para exposição e consumo em outra unidade:**
 - 5.1 Os veículos de transporte devem garantir a integridade e a qualidade do alimento preparado. Devem estar limpos e em bom estado de conservação; ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável; estar organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade.
 - 5.2 É proibido manter ou transportar junto com os alimentos: pessoas; animais; produtos, substâncias e objetos estranhos à atividade; dentre outros, que possam contaminar os alimentos.
 - 5.3 O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em seguida ao seu preparo e acondicionamento (em caixas térmicas exclusivas). Durante o transporte deve ser conservada a temperatura adequada, dependendo da natureza do alimento, sob refrigeração (a 4°C, não ultrapassando 10°C) ou aquecimento (acima de 60°C).

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Uso de luvas para manipulação de alimentos prontos

Objetivo: estabelecer os procedimentos a serem adotados para a correta utilização de luvas na manipulação de alimentos prontos.

Procedimento para calçar as luvas:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Pegar a luva a ser calçada com a mão oposta, fazendo uma "pinça" com o polegar e o indicador, de forma a tocar somente na parte do punho;
3. Unir os dedos da mão e com a palma voltada para cima e introduzir na abertura da luva;
4. Colocar os dedos da mão enluvada (exceto o polegar) na parte interna do punho da segunda luva, expondo sua abertura;
5. Unir os dedos da mão e com a palma voltada para cima e introduzir na abertura da luva;
6. Ajustar as luvas nas mãos e iniciar a atividade.

Procedimento para retirar as luvas:

1. Manter as luvas sujas com os dedos voltados para baixo;
2. Para retirar a primeira luva:
 - 2.1 Com a mão oposta, segurar a parte externa pela parte do punho;
 - 2.2 Puxar a luva na direção dos dedos para retirá-la por completo, deixando-a do lado avesso;
 - 2.3 Segurar a luva removida na mão que ainda está enluvada;
3. Para retirar a segunda luva:
 - 3.1 Com a mão sem luvas, segurar na parte interna da outra luva na altura do punho;
 - 3.2 Puxar luva na direção dos dedos para retirá-la por completo, deixando-a do lado avesso;
 - 3.3 Segurar as luvas pelo lado avesso;
4. Descartar as luvas em lixeira específica;
5. Higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência mínima para a troca de luvas: intervalo máximo de 1 hora e, sempre:

- Após tossir, espirrar, coçar/assoar o nariz, tocar na máscara, no rosto ou nos cabelos;
- Após tocar ou manusear celular, dinheiro, chaves, maçanetas, sacarias, caixas, garrafas, calçados, entre outros objetos e superfícies que possam estar contaminados;
- Quando houver sinais de desgaste (como furos ou rupturas);
- Quando estiverem visivelmente sujas;
- **A qualquer interrupção ou troca de atividade.**

Materiais necessários:

- Lavatório de mãos com fluxo de água tratada;
- Sabonete líquido inodoro;
- Papel toalha não reciclado;
- Lixeira com tampa, sem acionamento manual;
- Álcool em gel 70%;
- Luvas descartáveis.

Responsável(is) pela execução: Todos os manipuladores de alimentos.



Observações:

1. Troque as luvas com a mesma frequência recomendada para a higienização das mãos.
2. O uso de luvas de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimentos que envolvam calor, como cozimento e fritura; também não é permitido quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.
3. Nunca toque desnecessariamente em superfícies e objetos (tais como telefones, maçanetas, portas, etc.) enquanto estiver com luvas. Se isso ocorrer, troque o par de luvas.
4. Não lave ou reutilize as luvas (luvas descartáveis não podem ser reutilizadas).
5. Cuidado com a falsa sensação de segurança! O uso de luvas não substitui a correta lavagem das mãos na frequência necessária.
6. Não há recomendação de autoridades sanitárias para o uso de luvas durante a manipulação de alimentos. Recomenda-se a utilização de luvas somente em situações específicas: para o manuseio de alimentos prontos e de utensílios já higienizados; para o servimento e a distribuição das refeições; para o recebimento de utensílios a serem higienizados; para o manejo dos resíduos e para a higienização dos ambientes e superfícies. Deve ser observado o uso de luvas apropriadas para cada atividade:
 - a) **Luvas descartáveis (vinil):** indicadas para o manuseio de alimentos prontos e de utensílios já higienizados e para o servimento e a distribuição das refeições.
 - b) **Luvas de borracha (látex):** indicadas para atividades de limpeza e higienização - tais como recebimento de utensílios para higienização, manejo de resíduos e higienização de ambientes e superfícies.

Data:

Assinatura do Responsável:





POP - Coleta de amostras

Objetivo: estabelecer procedimentos a serem adotados para a coleta e a guarda de amostras de alimentos servidos na alimentação escolar.

Procedimentos:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Identificar a embalagem coletora com etiqueta contendo o nome da amostra (preparação), data e hora de coleta e o nome do responsável pela coleta;
3. Abrir a embalagem de coleta com cuidado, sem soprá-la e sem tocar em sua parte interna;
4. Coletar aproximadamente 100 g de amostra de cada alimento e acondicionar na embalagem;
5. Retirar o ar, se possível, e lacrar a embalagem;
6. Armazenar as amostras por 72 horas (3 dias), nas seguintes condições*:
 - a) alimentos distribuídos sob refrigeração devem ser guardados refrigerados a, no máximo, 4°C;
 - b) alimentos líquidos devem ser guardados refrigerados a, no máximo, 4°C;
 - c) alimentos distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18°C.
7. Preencher a planilha de controle.
8. Passado o prazo de armazenamento, descartar adequadamente as amostras (resíduo orgânico).

*Verificar com a vigilância sanitária municipal sobre a exigência local.

Frequência: a cada refeição preparada.

Materiais necessários:

- Embalagem coletora descartável (embalagem esterilizada, específica para esta finalidade);
- Etiquetas adesivas (caso a embalagem não tenha espaço de identificação);
- Caneta e planilha de controle.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. As amostras devem ser coletadas na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição.
2. Na escolha das embalagens de coleta, preferir embalagem descartável com capacidade de até 400 ml para alimentos sólidos e pote com tampa para alimentos líquidos.
3. Verificar com a vigilância sanitária municipal sobre a exigência de coleta de amostras no âmbito do *campus*, considerando as atividades desenvolvidas.
4. No caso de envio de amostras ao laboratório, utilizar caixa térmica devidamente higienizada; para a manutenção da refrigeração durante o transporte, utilizar cubos de gelo em sacos plásticos transparentes, devidamente vedados (para evitar vazamentos); o período de transporte deve ser o menor possível.

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Controle de temperatura dos alimentos

Objetivo: estabelecer procedimentos a serem adotados para o controle da temperatura dos alimentos, a fim de evitar a contaminação e a multiplicação de microrganismos.

Procedimento para aferição da temperatura dos alimentos durante o recebimento e o armazenamento (medição entre embalagens):

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Higienizar o termômetro (vide POP específico);
3. Ligar o termômetro (quando aplicável);
4. Focar o sensor do termômetro *ou* inserir a haste entre duas embalagens fechadas, esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura e registrar na planilha;
5. Repetir a aferição em outro ponto entre duas embalagens fechadas e registrar na planilha;
6. Desligar o termômetro (quando aplicável) e higienizá-lo novamente (vide POP específico).

Procedimento para aferição da temperatura dos alimentos durante o descongelamento (medição em superfície):

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Higienizar o termômetro (vide POP específico);
3. Ligar o termômetro (quando aplicável);
4. Inserir a haste entre dois lotes *ou* focar o sensor do termômetro na superfície (embalagens, porções, etc.), esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura e registrar na planilha;
5. Repetir a aferição em outro ponto entre dois lotes e registrar na planilha;
6. Desligar o termômetro (quando aplicável) e higienizá-lo novamente (vide POP específico).

Procedimento para aferição da temperatura dos alimentos durante o preparo, a distribuição e o resfriamento (medição no centro geométrico):

1. Higienizar as mãos (vide POP específico);
2. Higienizar o termômetro (vide POP específico);
3. Ligar o termômetro (quando aplicável);
4. Inserir a haste do termômetro no centro geométrico do alimento (não deixar a haste encostar nas laterais ou fundo do recipiente), esperar estabilizar a temperatura, efetuar a leitura e registrar;
5. Repetir a aferição em mais um ponto do alimento e registrar na planilha;
6. Desligar o termômetro (quando aplicável) e higienizá-lo novamente (vide POP específico).

Temperaturas de referência

	Recebimento	Armazenamento
Alimentos refrigerados	5°C a 7°C	Abaixo de 5°C
Alimentos congelados	-18°C a -12°C	-18°C

Atenção: O armazenamento dos alimentos deve obedecer às recomendações estabelecidas pelo fabricante, conforme indicação no rótulo. Na ausência destas informações e para os alimentos preparados no local poderão ser usadas as temperaturas de referência constantes nesta tabela.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus Brusque*

Frequência: No ato de recebimento, durante o armazenamento e durante as etapas de descongelamento, preparo, distribuição e resfriamento.

Materiais necessários:

- Termômetro digital *ou* analógico específico para o uso em alimentos;
- Caneta e planilha para o registro das temperaturas aferidas.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações: --

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Organização e controle de estoque

Objetivo: estabelecer procedimentos a serem adotados para a organização e o controle do estoque.

Procedimento:

1. Registrar a entrada dos itens a cada recebimento/entrega pelos fornecedores;
2. Colar etiquetas contendo o prazo de validade nas prateleiras, a fim de facilitar o controle;
3. Organizar os itens em estoque pela data de validade (PVPS= primeiro que vence primeiro que sai) *ou*, para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, pela ordem de recebimento (PEPS = primeiro que entra primeiro que sai);
4. Registrar a saída dos itens a cada retirada do estoque (seja para utilização na alimentação escolar, devolução ao fornecedor ou descarte);
5. Observar constantemente a data de validade dos produtos, a fim de evitar o vencimento.

Frequência: A cada entrada e saída de produtos do estoque.

Materiais necessários:

- Edificação em conformidade com a legislação vigente, devidamente higienizada e mobiliada;
- Guias de remessa, notas fiscais ou documentos de entrada;
- Caneta, etiquetas adesivas e materiais de escritório para efetuar os registros;
- Planilhas específicas para registro de entrada/saída.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. Priorizar a utilização dos produtos com prazo de vencimento mais próximo.
2. Nunca utilizar produtos vencidos e sempre proceder o descarte da maneira correta.
3. Caso o *campus* utilize sistema informatizado ou outro método controle de estoque, atualizar a descrição do procedimento de acordo com as atividades realizadas.

Data:

Assinatura do Responsável:



MANEJO DOS RESÍDUOS

Veja a seguir, modelos dos principais POPs relativos ao manejo de resíduos:

POP - Manejo dos resíduos	
Objetivo: estabelecer os procedimentos a serem adotados para o manejo dos resíduos visando a segurança e a qualidade do serviço da alimentação escolar.	
Procedimento para a organização dos ambientes: <ol style="list-style-type: none">1. Providenciar, para todos os ambientes, lixeiras identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para coletar os resíduos;2. Colocar saco de lixo (resistente e em tamanho adequado) em cada lixeira higienizada;3. Acondicionar todos os resíduos adequadamente nas lixeiras durante o expediente.	
Procedimento para o manejo dos resíduos: <ol style="list-style-type: none">1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas de borracha;2. Ao final de cada turno (e durante o turno, sempre que observada a necessidade), realizar a coleta dos sacos de lixo e vedá-los;3. Colocar os sacos vedados em local específico para tal finalidade (local fechado e isolado da área de preparação e de armazenamento dos alimentos), de forma a evitar focos de contaminação e a atração de vetores e pragas urbanas;4. Colocar novo saco de lixo (resistente e em tamanho adequado) em cada lixeira;5. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).	
Frequência <u>mínima</u> de coleta: a cada troca de turno, ao final do dia e sempre que necessário.	
Materiais necessários: <ul style="list-style-type: none">• Luvas de borracha;• Lixeiras com capacidade adequada e em número suficiente;• Cartazes instrutivos e etiquetas de identificação para as lixeiras (lixo orgânico, reciclável, etc.);• Sacos de lixo em tamanho adequado para a capacidade de cada lixeira.	
Responsável(is) pela execução: <i>especificar o(s) servidor(es) responsável(is).</i>	
Observações: <ol style="list-style-type: none">1. As lixeiras das áreas de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos devem ser dotadas de tampa acionada sem contato manual.2. A retirada dos lixos dos ambientes deve ser realizada na ausência dos usuários;3. Conforme o cronograma de coletas, o colaborador designado deverá transportar os sacos de lixo da área de armazenamento para o local onde é feita a coleta por órgão/empresa responsável;4. O colaborador responsável pela coleta e manuseio do lixo deve usar uniforme de cor diferenciada, luvas de borracha de cano longo e avental plástico (exclusivos para este fim).	
Data:	Assinatura do Responsável:



POP - Higienização de lixeiras (coletores de resíduos)

Objetivo: estabelecer os procedimentos de higienização a serem adotados visando a segurança e a qualidade do serviço da alimentação escolar.

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas de borracha;
2. Retirar os sacos de lixo e levar as lixeiras para o local de higienização;
3. Esguichar água na lixeira e retirar as sujidades mais grossas;
4. Esfregar com esponja e detergente neutro até remover todas as sujidades;
5. Enxaguar em água corrente;
6. Passar um pano limpo para secar;
7. Aplicar solução clorada 1000 ppm *ou* álcool líquido 70% com borrifador *ou* pano multiuso seco.
8. Após aplicar o saneante aguardar secar naturalmente;
9. Colocar novos sacos de lixo;
10. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência mínima de higienização: diariamente.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Fluxo de água tratada;
- Esponja *ou* escova exclusiva para esse fim;
- Detergente neutro;
- Panos multiuso descartáveis;
- Solução clorada 1000 ppm *ou* álcool líquido 70%;
- Sacos de lixo;
- Materiais de apoio: borrifador, mangueira com esguicho.

Preparo da solução clorada 1000 ppm: Diluir 40 ml de água sanitária em 1 litro de água. Pode-se também diluir 2½ colheres (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. O colaborador responsável pela coleta e manuseio do lixo deve usar uniforme de cor diferenciada, luvas de borracha de cano longo e avental plástico (exclusivos para este fim).

Data:

Assinatura do Responsável:



POP - Higienização da área de armazenamento dos resíduos

Objetivo: estabelecer os procedimentos de higienização a serem adotados visando a segurança e a qualidade do serviço da alimentação escolar.

Procedimento:

1. Higienizar as mãos (vide POP específico) e calçar luvas de borracha;
2. Varrer o local de armazenamento e recolher os resíduos no entorno da área;
3. Retirar o excesso de resíduos com auxílio de uma espátula (quando aplicável);
4. Para limpeza, esfregar todas as superfícies com vassoura/escova, água e detergente neutro;
5. Esfregar atentamente ralos e cantos;
6. Enxaguar com água corrente para retirar o detergente;
7. Remover o excesso de água com o auxílio de um rodo *ou* pano multiuso;
8. Para desinfecção, enxaguar as superfícies com solução clorada 1000 ppm;
9. Deixar agir por 15 minutos;
10. Remover a solução clorada com o auxílio de um rodo *ou* pano multiuso;
11. Deixar secar naturalmente;
12. Retirar as luvas e higienizar as mãos (vide POP específico).

Frequência mínima de higienização: diariamente.

Materiais necessários:

- Luvas de borracha;
- Vassoura;
- Fluxo de água tratada;
- Escova exclusiva para esse fim;
- Detergente neutro;
- Panos multiuso descartáveis;
- Solução clorada 1000 ppm;
- Materiais de apoio: espátula, borrifador, mangueira com esguicho.

Preparo da solução clorada 1000 ppm: Diluir 40 ml de água sanitária em 1 litro de água. Pode-se também diluir 2½ colheres (sopa) de água sanitária em 1 litro de água; no entanto, as colheres de sopa não têm uma capacidade volumétrica padrão (variam entre 10 a 15 ml), por isso recomenda-se a utilização de medidor padrão para o preparo da solução clorada.

Responsável(is) pela execução: *especificar o(s) servidor(es) responsável(is).*

Observações:

1. O colaborador responsável pela higienização deve usar uniforme de cor diferenciada, luvas de borracha de cano longo e avental plástico (exclusivos para este fim).

Data:

Assinatura do Responsável:



ORIENTAÇÕES PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO NO CONTEXTO DA COVID-19

Considerando o retorno das atividades acadêmicas no IFC, bem como, a retomada dos serviços de alimentação, faz-se necessário dar atenção especial a algumas recomendações para a prevenção e o enfrentamento da COVID-19.

Durante a manipulação de alimentos todos os manipuladores devem cumprir as regras estabelecidas na [Resolução RDC nº 216/2004](#), da ANVISA, e demais recomendações dos órgãos oficiais. **Todos os procedimentos relacionados às boas práticas são essenciais para a garantia da segurança sanitária dos alimentos.**

Orientações específicas no contexto da COVID-19 estão descritas no POP - Serviços de Alimentação, o qual apresenta os elementos mínimos para o retorno das atividades relacionadas aos serviços de alimentação no âmbito do IFC. As recomendações constantes no POP são complementares aos documentos oficiais que tratam do retorno das atividades presenciais na instituição, tais como o Plano de Contingência Institucional para COVID-19 e os demais POPs, os quais devem ser considerados conjuntamente, quando aplicável.

Para acessar, na íntegra, o POP - Serviços de Alimentação e os demais POPs que integram o Plano de Contingência Institucional para COVID-19, clique no link < <https://informecoronavirus.ifc.edu.br/gt-plano-de-contingencia-institucional-2/procedimentos-operacionais-padrao-pops/> > ou acesse o site < <https://informecoronavirus.ifc.edu.br/> >.

Acompanhe também, periodicamente, as informações divulgadas pelo Ministério da Saúde (<https://www.gov.br/saude/pt-br>), pela Organização Mundial de Saúde (<https://www.who.int/health-topics/coronavirus>), pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>) e por outros órgãos oficiais. Siga as orientações destes para contenção e prevenção da COVID-19.



REFERÊNCIAS

ANVISA, Cartaz: Como fazer a fricção anti-séptica das mãos com preparações alcoólicas e como higienizar as mãos com água e sabão?. Disponível em: <
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/servicosdesaude/cartazes/cartaz-a3-lar-anja-e-azul-modificado.pdf/view> >. Acesso em: 15 jun. 2021.

ANVISA, Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Disponível em <
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6994json-file-1>
>. Acesso em: 23 out. 2020.

ANVISA, Resolução RDC nº 216/2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <
http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_216_2004_COMP.pdf/66f5716e-596c-4b9d-b759-72ce49e34da0 >. Acesso em: 27 jan. 2021.

FNDE, Recomendações para a execução do PNAE no retorno presencial às aulas durante a pandemia da covid-19: educação alimentar e nutricional e segurança dos alimentos. Versão 1, setembro de 2020). Disponível em: <
<https://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=14192:cartilha-pnae-volta-as-aulas> >. Acesso em: 15 out. 2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Procedimentos para desinfecção da caixa d'água. Disponível em: <
http://bvsms.saude.gov.br/bvs/folder/procedimentos_desinfeccao_caixa_daqua_2014.pdf >. Acesso em: 23 fev. 2021.

Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, Portaria CVS-5, de 09/04/2013: Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Disponível em: <
http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf >. Acesso em: 08 abr. 2021.

Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, Portaria CVS-15, de 07/11/1991: Normatiza e padroniza o transporte de alimentos para consumo humano. Disponível em: <
http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/E_PT-CVS-15_071191.pdf >. Acesso em: 23 fev. 2021.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus* xxxxxxxx

ANEXOS



ANEXO I - Modelo de planilha para registro de procedimentos de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS																Mês: _____ / Ano: _____																	
Instalações / Equipamentos / Móveis / Utensílios	Frequência (mínima)	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Caixas térmicas / caixas plásticas	A cada uso																																
Equipamentos (liquidificador, batedeira, etc.)	A cada uso																																
Louças	A cada uso																																
Termômetros	A cada uso																																
Utensílios	A cada uso																																
Balcão(ões) de Distribuição (Frio)	Diária																																
Balcão(ões) de Distribuição (Quente)	Diária																																
Bebedouros (superfícies externas)	Diária																																
Fogão	Diária																																
Fornos	Diária																																
Garrafas térmicas / Suqueiras	Diária																																
Microondas	Diária																																
Pias / Cubas / Tanques / Torneiras	Diária																																
Piso, rodapés e ralos	Diária																																
Bancadas / Mesas / Cadeiras	Diária																																



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - *Campus xxxxxxxxx*

Instalações / Equipamentos / Móveis / Utensílios (<i>continuação</i>)	Frequência (mínima)	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Lixeiras	Diária																															
Área de armazenamento dos resíduos	Diária																															
Balcões e prateleiras da cozinha	Semanal																															
Câmara fria	Semanal																															
Freezer	Semanal																															
Refrigerador	Semanal																															
Janelas	Quinzenal																															
Portas	Quinzenal																															
Telas	Quinzenal																															
Vídeos	Quinzenal																															
Móveis do estoque	Mensal																															
Interruptores / Tomadas	Mensal																															
Paredes	Mensal																															
Teto	Mensal																															

Orientações:

- Este modelo de planilha de controle é apenas sugestivo, sendo necessário, para fins de utilização, revisá-lo e adequá-lo conforme as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios disponíveis no *campus* e em conformidade com a frequência de higienização estabelecida no respectivo POP.
- Instalações, equipamentos, móveis e utensílios com frequência de higienização diária ou a cada uso: preencher com um "X" em cada dia correspondente à higienização.
- Instalações, equipamentos, móveis e utensílios com frequência de higienização semanal, quinzenal ou mensal: preencher a data da higienização no quadro correspondente.
- A planilha de controle deverá ser adequadamente preenchida e arquivada pelo(s) servidor(es) responsável(is) pelas atividades.



ANEXO VI - Modelo de planilha de verificação diária (higienização do ambiente)

PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DIÁRIA																			Mês/Ano: _____															
ITENS AVALIADOS	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observações		
Teto limpos																																		
Paredes limpas																																		
Janelas e telas limpas																																		
Piso limpo																																		
Bancadas limpas																																		
Pias e torneiras limpas																																		
Fogão limpo																																		
Toalhas descartáveis abastecidas																																		
Lixeiras limpas e com sacos plásticos																																		
Utensílios de limpeza higienizados e protegidos																																		
(Outros)																																		
(Outros)																																		

Orientações:
- Este modelo de planilha é apenas sugestivo, sendo necessário, para fins de utilização, revisá-lo e adequá-lo conforme as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios disponíveis no *campus*.
- Preencher com "C" quando CERTO (em conformidade) e "E" quando ERRADO (em desconformidade) em cada dia correspondente à avaliação.
- A planilha de controle deverá ser adequadamente preenchida e arquivada pelo(s) servidor(es) responsável(is) pelas atividades.



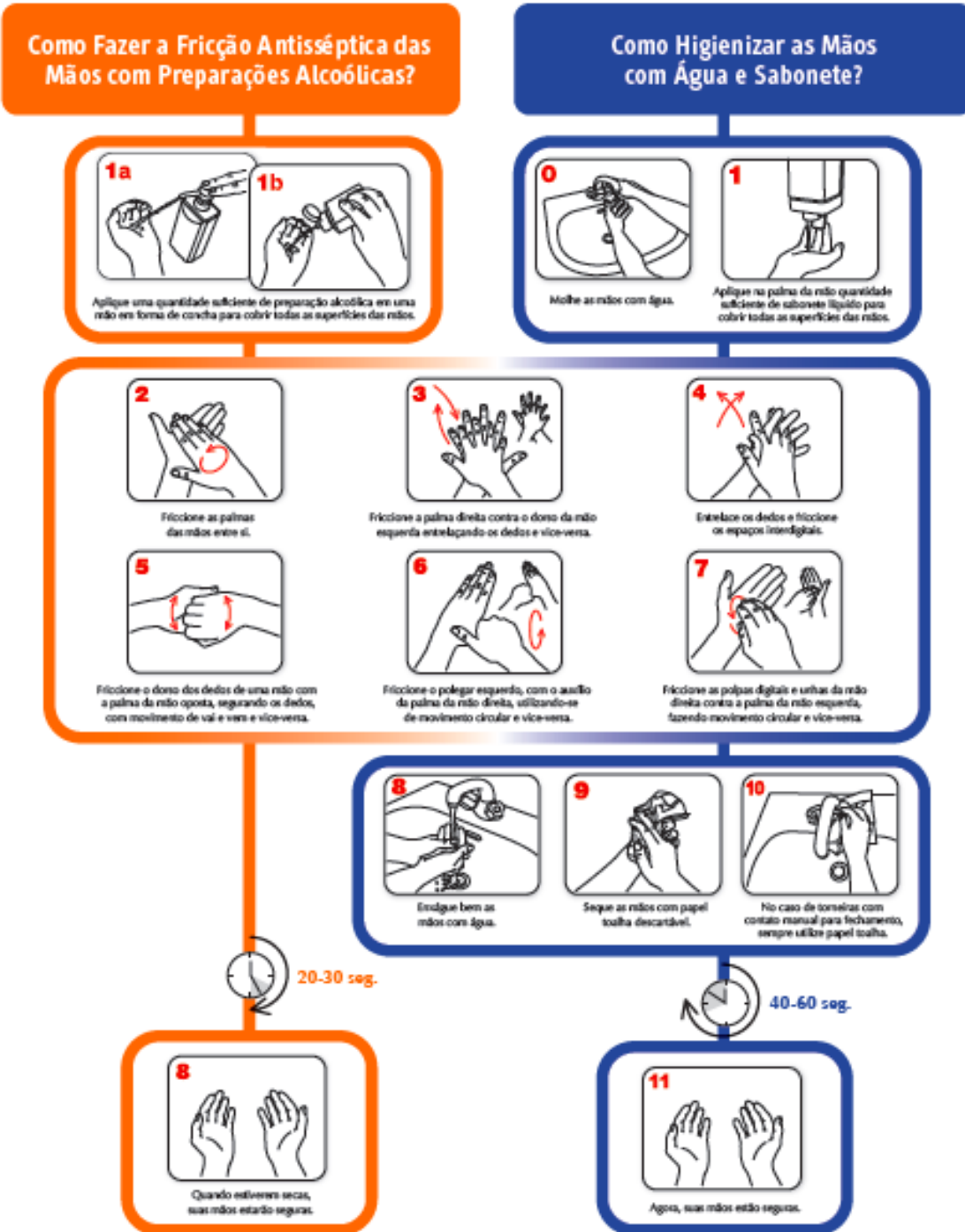
ANEXO VII - Modelo de planilha de verificação diária (manipuladores)

PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DIÁRIA															Manipulador: _____																Mês/Ano: _____		
ITENS AVALIADOS	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observações	
Uniforme completo																																	
Uniforme limpo e em bom estado																																	
Uniforme trocado diariamente																																	
Calçados fechados e limpos																																	
Cabelos presos e protegidos																																	
Unhas curtas e sem esmalte																																	
Sem adornos pessoais																																	
Barba/bigode aparados																																	
Não apresenta ferimentos nas mãos e dedos																																	
Não apresenta sintomas de resfriado, vômitos ou diarreia																																	
POP de higienização das mãos fixado e visível																																	
(Outros)																																	

Orientações:
- Preencher com "C" quando CERTO (em conformidade) e "E" quando ERRADO (em desconformidade) ou "NA" quando NÃO SE APLICA (em cada dia correspondente à avaliação).
- A planilha de controle deverá ser adequadamente preenchida e arquivada pelo(s) servidor(es) responsável(is) pelas atividades (pode ser feita uma planilha por manipulador).



ANEXO VIII - Passo a passo para a higienização das mãos



A Organização Mundial da Saúde toma todas as precauções cabíveis para verificar a integridade e a confiabilidade dos dados apresentados. Entretanto, o material publicado aqui sendo distribuído sem qualquer garantia expressa ou implícita. A responsabilidade pela interpretação e uso deste material é do leitor. A Organização Mundial da Saúde não se responsabiliza em hipótese alguma pelas ideias promovidas pelo seu uso.

A DMS agradece ao Hospital Unimed de Joinville (HUJ), em especial aos membros do Programa de Controle de Infecção, pela participação ativa no desenvolvimento deste material.

Fonte: ANVISA. Link para download: <

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/servicosdesaude/cartazes/cartaz-a3-laranja-e-azul-modificado.pdf/view> >.





Emitido em 16/03/2022

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 4802/2022 - DAP/BRUS (11.01.13.01.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 28/03/2022 08:23)

GIANE MARIA BOSI
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CGPPES/REI (11.01.18.82)
Matrícula: 2166947

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número:
4802, ano: **2022**, tipo: **DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS**, data de emissão: **16/03/2022** e o código de
verificação: **84a2d946f0**



Emitido em 11/05/2022

PROJETO Nº 70/2022 - LICON/BRUS (11.01.13.01.02.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 11/05/2022 12:39)

DIEGO CARLOS MULLER
COORDENADOR - TITULAR
CIS/BRUS (11.01.13.04)
Matrícula: 2152295

(Assinado digitalmente em 11/05/2022 15:43)

EDER APARECIDO DE CARVALHO
DIRETOR GERAL - TITULAR
DG/BRUS (11.01.13.01)
Matrícula: 1066751

(Assinado digitalmente em 11/05/2022 14:57)

JEAN WERNER
COORDENADOR - TITULAR
CCONT/BRUS (11.01.13.31)
Matrícula: 1923292

(Assinado digitalmente em 11/05/2022 17:23)

MIRELA STEFANIA PACHECO
DIRETOR DE DEPARTAMENTO
DEPE/BRUSQ (11.01.13.01.03)
Matrícula: 3078949

(Assinado digitalmente em 11/05/2022 13:57)

VANESSA COELHO DOS REIS
ASSISTENTE SOCIAL
SISAE/BRUS (11.01.13.33)
Matrícula: 1755652

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número:
70, ano: **2022**, tipo: **PROJETO**, data de emissão: **11/05/2022** e o código de verificação: **7b3fab554a**



Emitido em 18/05/2022

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 10859/2022 - DAP/BRUS (11.01.13.01.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 18/05/2022 15:02)

FABIO LAMARTINE BARBOSA TOLEDO

DIRETOR - TITULAR

DAP/BRUS (11.01.13.01.02)

Matrícula: 2006190

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: **10859**, ano: **2022**, tipo: **DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS**, data de emissão: **18/05/2022** e o código de verificação: **bedb7cd8c5**

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Instituto Federal Catarinense Campus Brusque

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O(A).....(órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços), com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 200..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/200..., publicada no de/...../200..., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de , especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Pregão nº/20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.
 - 4.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão
- 4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a... (máximo cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao 50 % (Cinquenta por cento) do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.
 - 4.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).
- 4.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
- 4.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
 - 4.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

5. VALIDADE DA ATA

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a)....., não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

- 6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.
- 6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).
- 6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
 - 6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
 - 6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
 - 6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
 - 6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
 - 6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
 - 6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
 - 6.9.1. por razão de interesse público; ou
 - 6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

8.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.

8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

8.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances

8.4. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



Emitido em 23/05/2022

EDITAL Nº 2/2022 - LICON/BRUS (11.01.13.01.02.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 23/05/2022 11:36)

EDER APARECIDO DE CARVALHO

DIRETOR GERAL - TITULAR

DG/BRUS (11.01.13.01)

Matrícula: 1066751

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: **2**, ano: **2022**, tipo: **EDITAL**, data de emissão: **23/05/2022** e o código de verificação: **c55969c571**