



Café com leite, pão de queijo e mamão



Café com leite, bolo de mandioca, queijo e mamão



Suco de laranja natural, pão francês com manteiga e mamão



Café com leite, cuscuZ e manga

Com relação aos demais alimentos do café da manhã, a variedade é grande, incluindo o consumo de preparações à base de cereais ou de tubérculos e mesmo, em um dos exemplos, o consumo de ovos. A variedade reflete preferências regionais exemplificadas com o consumo da tapioca, do cuscuZ e do bolo de milho.

Pães e queijo fazem parte do café da manhã em alguns dos exemplos, ilustrando como alimentos processados podem ser integrados a refeições com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados.



ALMOÇO



Arroz, feijão, coxa de frango assada, beterraba e polenta com queijo



Arroz, feijão, omelete e jiló refogado



Feijada, arroz, vinagrete de cebola e tomate, farofa, couve refogada e laranja



Salada de tomate, arroz, feijão, bife grelhado e salada de frutas

Aqui apresentamos a composição do almoço de oito brasileiros selecionados entre aqueles que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

A mistura de feijão com arroz aparece em quase todos os almoços selecionados. Esta situação traduz a realidade alimentar da imensa maioria dos brasileiros que privilegiam alimentos *in natura* ou minimamente processados e, de fato, da grande maioria da população brasileira.



Alface, arroz, lentilha, pernil, batata, repolho e abacaxi



Alface, tomate, feijão, farinha de mandioca, peixe e cocada



Arroz, feijão, angu, abóbora, quiábo e mamão



Alface e tomate, arroz, feijão, berinjela e suco cupuaçu

Em um dos exemplos, nota-se o uso de lentilhas no lugar do feijão. Em outro, o feijão aparece ao lado da farinha de mandioca (e não do arroz). Em outros dois exemplos, preparações à base de milho (angu e polenta) acompanham o feijão com arroz.

Como antecipamos, verduras ou legumes estão presentes em todos os almoços exemplificados, embora esta situação não seja comum no Brasil, mesmo no grupo dos brasileiros que privilegiam alimentos e preparações culinárias. Para ilustrar as possibilidades de aumentar e diversificar o consumo desses alimentos, procuramos refeições em que diferentes tipos de verduras e legumes (alface, tomate, acelga, couve, repolho, abóbora, beterraba, quiabo, berinjela, jiló) aparecem preparados de diversas formas, crus em saladas ou em preparações cozidas ou refogadas.



Carnes vermelhas (de gado ou de porco) estão restritas a um terço das refeições apresentadas, priorizando-se cortes magros e preparações grelhadas ou assadas. Visando ilustrar opções de alimentos para substituir carnes vermelhas, selecionamos refeições onde havia a presença de preparações grelhadas, assadas ou ensopadas de frango ou peixe, ovos (omelete) ou legumes (abóbora com quiabo).

Por fim, destacamos a presença alternada de frutas e doces caseiros nos exemplos de sobremesas e o uso de alimentos processados como ingredientes, e não substitutos de preparações culinárias, ilustrado pela presença de queijo na preparação de uma polenta de milho.

JANTAR



Arroz, feijão, fígado bovino e abobrinha refogada



Salada de folhas, arroz, feijão, ovo e maçã



Sopa de legumes, farinha de mandioca e açaí



Salada de folhas, macarrão e galeto

Aqui apresentamos a composição do jantar de oito brasileiros selecionados entre aqueles que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Repetindo a situação encontrada no almoço, a combinação de feijão com arroz é encontrada na grande maioria das refeições do jantar.

Em um dos exemplos, o feijão com arroz é substituído pela farinha de mandioca com açaí e, em outro, por uma preparação de macarrão, neste caso servida com frango.

Legumes e verduras aparecem em todas as refeições, por vezes crus, na forma de saladas, cozidos ou refogados acompanhando o feijão com o arroz e, ainda, utilizados no preparo de sopas.



Arroz, feijão, coxa de frango, repolho, moranga e laranja



Alface, tomate, arroz, feijão, omelete, mandioca de forno



Arroz, feijão, peito de frango, abóbora com quiabo e compota de jenipapo



Arroz, feijão, carne moída com legumes

Carnes de boi ou de porco novamente estão restritas a um terço das refeições apresentadas. Nas demais refeições, frango, peixe, ovos e vários tipos de preparações de legumes e verduras ilustram opções para substituir carnes vermelhas.

Frutas aparecem como sobremesas ou como parte do jantar, como no caso do açaí misturado à farinha de mandioca.

O uso apropriado de alimentos processados para complementar e não substituir refeições com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados é exemplificado na sobremesa de compota de jenipapo.

PEQUENAS REFEIÇÕES

Além das refeições principais (café da manhã, almoço e jantar), algumas pessoas podem sentir necessidade – ou mesmo terem o hábito – de fazer outras refeições ao longo do dia. Crianças e adolescentes, por se encontrarem em fase de crescimento, usualmente precisam fazer uma ou mais pequenas refeições, mas isso pode ocorrer com pessoas em outras fases do curso da vida.

No caso de pequenas refeições, a escolha dos alimentos a serem consumidos deve seguir as recomendações gerais deste guia quanto a privilegiar alimentos *in natura* ou minimamente processados, limitar os processados e evitar os ultraprocessados.

Frutas frescas ou secas são excelentes alternativas, bem como leite, iogurte natural e castanhas ou nozes, na medida em que são alimentos com alto teor de nutrientes e grande poder de saciedade, além de serem práticos para transportar e consumir.



Iogurte com frutas



Castanhas



Leite batido com frutas



Salada de frutas



É muito importante planejar o que será consumido nas pequenas refeições, sobretudo quando se está fora de casa, por exemplo no trabalho ou na escola. Para evitar que, por falta de opções, você tenha que consumir alimentos ultraprocessados, traga de casa frutas frescas ou secas ou outros alimentos *in natura* ou minimamente processados ou uma preparação culinária que você aprecie.

PARA MAIS OPÇÕES

Conforme dissemos, as refeições exemplificadas neste capítulo mostram opções de combinar alimentos que podem ser multiplicadas com a substituição entre alimentos que pertençam a um mesmo grupo.

Para apoiar os leitores deste guia na criação de refeições baseadas em outras combinações de alimentos, descrevemos, a seguir, os principais grupos de alimentos que fazem parte da alimentação brasileira. Esses grupos correspondem a conjuntos de alimentos que possuem uso culinário e perfil nutricional semelhantes. Para cada um deles, relacionamos os alimentos que dele fazem parte, variedades existentes, usos culinários principais, sugestões de formas de preparo e propriedades nutricionais.

GRUPO DOS FEIJÕES

Grão-de-bico em salada



Feijão preto



Este grupo inclui vários tipos de feijão e outros alimentos do grupo das leguminosas, como ervilhas, lentilhas e grão-de-bico.

Há muitas variedades de feijão no Brasil: preto, branco, mulatinho, carioca, fradinho, feijão-fava, feijão-de-corda, entre muitos outros. Entre os alimentos que fazem parte do grupo das leguminosas e compartilham propriedades nutricionais e usos culinários com o feijão, os mais consumidos são as ervilhas, as lentilhas e o grão-de-bico. A alternância entre diferentes tipos de feijão e de outras leguminosas amplifica o aporte de nutrientes e, mais importante, traz novos sabores e diversidade para a alimentação.

A mistura de feijão com arroz é a mais popular no País, mas são várias as preparações apreciadas pelos brasileiros, como tutu à mineira, feijão-



Feijão carioca



tropeiro, feijoada, sopa de feijão, acarajé, entre muitas outras. Feijão-branco, feijão-fradinho, ervilhas, lentilhas e grão-de-bico cozidos são consumidos também em saladas.

O preparo de feijões (e de outras leguminosas) pode ser demorado em face do período prolongado de cozimento. Estratégias que podem abreviar esse tempo incluem lavar os grãos e deixá-los de molho por algumas horas antes do cozimento (neste caso, recomenda-se descartar a água em que o feijão ficou de molho e usar outra para cozinhá-lo). Outra boa alternativa é cozinhá-lo em panela de pressão. Além disso, feijões cozidos em maior quantidade em um único dia podem ser armazenados no congelador para uso em preparações feitas ao longo da semana.

Como em todas as preparações de alimentos, deve-se atentar para a moderação no uso de óleo e de sal no feijão. Use o óleo vegetal de sua preferência – soja, milho, girassol, canola ou outro –, mas sempre na menor quantidade possível para não aumentar excessivamente o teor de calorias da preparação. A mesma orientação se aplica à quantidade de sal, que deve ser a mínima possível para não tornar excessivo o teor de sódio.

Para reduzir a quantidade de óleo e sal adicionada ao feijão, e o eventual uso de carnes salgadas, prepare-o com quantidades generosas de cebola, alho, louro, salsinha, cebolinha, pimenta, coentro e outros temperos naturais de que você goste e lembre-se de que todos esses temperos naturais pertencem ao saudável grupo dos legumes e verduras. Cozinhar o feijão com outros alimentos como cenoura e vagem igualmente acrescenta sabor e aroma à preparação.

Feijões, assim como todas as demais leguminosas, são fontes de proteína, fibras, vitaminas do complexo B e minerais, como ferro, zinco e cálcio. O alto teor de fibras e a quantidade moderada de calorias por grama conferem a esses alimentos alto poder de saciedade, que evita que se coma mais do que o necessário.

GRUPO DOS CEREAIS

*Polenta de milho com
molho de tomate*



*Macarrão com molho de
tomate e ervas frescas*



Este grupo abrange arroz, milho (incluindo grãos e farinha) e trigo (incluindo grãos, farinha, macarrão e pães), além de outros cereais, como a aveia e o centeio.

ARROZ

O arroz é o principal representante do grupo dos cereais no Brasil. Como mencionado, o consumo mais frequente é na mistura com o feijão. Mas, sendo um alimento extremamente versátil, é também consumido em preparações com legumes, verduras, ovos e carnes, como em vários tipos de risoto, arroz à grega, arroz de cuxá, arroz carreteiro, galinhada e Maria Izabel. O arroz também é ingrediente de doces tradicionais brasileiros como o arroz-doce ou arroz de leite.

Da mesma forma que nas preparações de feijão, o uso de óleo e sal no preparo culinário

Arroz com legumes





do arroz deve ser reduzido e a adição de cebola, alho, ervas e outros temperos naturais deve ser abundante.

MILHO

Embora menos consumido do que o arroz, o milho também é bastante versátil, sendo um item importante da alimentação brasileira. O consumo é frequente na forma do próprio grão - na espiga cozida, por exemplo - ou em preparações culinárias de cremes e sopas. O milho integra ainda receitas de vários quitutes e doces brasileiros, como canjica de milho, mungunzá, mingaus, pamonha e curau. A farinha de milho é muito usada para fazer cuscuz, angu, farofa, bolo de milho, polenta, pirão e xerém, preparações consumidas no almoço e no jantar e, em algumas regiões do País, também no café da manhã.

TRIGO

O consumo de trigo no Brasil se dá principalmente por meio da farinha de trigo. Entretanto, o grão do trigo pode ser utilizado em saladas, em preparações quentes com legumes e verduras

ou em sopas (canjica de trigo). A salada de trigo partido, também conhecida como tabule, é comumente preparada com azeite, tomate, cebola, hortelã e salsa.

A farinha de trigo tem múltiplos usos culinários. Adicionada de óleo e sal e combinada a legumes, ovos e carnes, é usada para preparar tortas salgadas. Tortas doces e bolos são preparados com farinha de trigo, óleo, açúcar, leite, ovos e frutas. Pães caseiros são feitos com farinha de trigo, água, sal e leveduras usadas para fermentar a farinha. A farinha de trigo ainda é aproveitada para empanar legumes e carnes.

Como definido neste guia, o macarrão, feito de farinha de trigo e água (com ou sem a adição de ovos), é uma preparação culinária quando feito em casa e é um alimento minimamente processado quando produzido pela indústria.

As principais características culinárias do macarrão são a rapidez de preparo e a diversidade que imprime à alimentação. Vários tipos são consumidos simplesmente com alho e azeite ou com molhos feitos à base de tomate,

abobrinha, carne moída e muitos outros alimentos. O acréscimo de queijo ralado a preparações de macarrão é muito comum, sendo um exemplo do uso apropriado de alimentos processados como integrante, e não substituto, de preparações culinárias.

O chamado macarrão “instantâneo” é um típico alimento ultraprocessado, o que pode ser comprovado com a leitura da longa lista de ingredientes informada no rótulo do produto. Sendo assim, o consumo deve ser evitado.

Como também definido neste guia, pães elaborados pela indústria podem ser processados ou ultraprocessados. São processados quando feitos com ingredientes iguais aos utilizados na preparação de pães caseiros, devendo ser consumidos em pequenas quantidades e como parte de refeições onde predominem alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Pães que, além da farinha de trigo, água, sal e leveduras, incluem em seus ingredientes gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos são alimentos ultraprocessados

e, como tal, devem ser evitados.

Arroz, milho, trigo e todos os cereais são fontes importantes de carboidratos, fibras, vitaminas (principalmente do complexo B) e minerais. Combinados ao feijão ou outra leguminosa, os cereais constituem também fonte de proteína de excelente qualidade.

Cereais polidos excessivamente, como o arroz branco e os grãos de trigo usados na confecção da maioria das farinhas de trigo, apresentam menor quantidade de fibras e micronutrientes. Por esta razão, versões menos processadas desses alimentos devem ser preferidas, como o arroz integral e a farinha de trigo integral. O arroz parboilizado (descascado e polido após permanecer imerso em água) é também boa alternativa por seu conteúdo nutricional estar mais próximo do arroz integral e por ter propriedades sensoriais (aroma, sabor, textura) mais próximas do arroz branco.

GRUPO DAS RAÍZES E TUBÉRCULOS



*Mandioca cozida com
cebolinha e/ou salsinha*



Purê de batata-doce

Este grupo inclui a mandioca, também conhecida como macaxeira ou aipim, batata ou batata-inglesa, batata-doce, batata-baroa ou mandioquinha, cará e inhame.

Raízes e tubérculos são alimentos muito versáteis, podendo ser feitos cozidos, assados, ensopados ou na forma de purês. São frequentemente consumidos pelos brasileiros no almoço e no jantar, junto com feijão e arroz, legumes e carnes. Em algumas regiões do Brasil, a mandioca e a batata-doce são consumidas no café da manhã como substitutos do pão. A mandioca, em particular, também é usada no preparo de doces caseiros como pudins e bolos.

A mandioca consumida na forma de farinha é acompanhamento frequente de peixes, legumes, açaí e vários outros alimentos. A farinha de mandioca também é usada como ingrediente de receitas de pirão, cuscuz, tutu, feijão-tropeiro e farofas. Nas regiões Norte e Nordeste, substitui com frequência o arroz na mistura com o feijão.

*Batata assada
com alecrim*



A fécula extraída da mandioca, também conhecida como polvilho ou goma, é usada para o preparo de tapioca e em receitas de pão de queijo. Em algumas regiões do Brasil, a tapioca substitui o pão no café da manhã.

Na preparação de raízes e tubérculos, como na preparação de todos os alimentos, vale a mesma recomendação quanto ao uso moderado de óleo e de sal e o amplo uso de temperos naturais, incluindo alho, cebola, pimenta, salsa, salsinha e cebolinha. Raízes e tubérculos devem ser preferentemente cozidos ou assados, pois, quando fritos, absorvem grande quantidade de óleo ou gordura.

Raízes e tubérculos são fontes de carboidratos e fibras e, no caso de algumas variedades, também de minerais e vitaminas, como o potássio e as vitaminas A e C.

GRUPO DOS LEGUMES E DAS VERDURAS



Mix de legumes refogados



*Abóbora refogada com
cebola, cebolinha e/ou
salsinha*

A diversidade de legumes e verduras é imensa no Brasil: abóbora ou jerimum, abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, berinjela, beterraba, brócolis, catalonha, cebola, cenoura, chicória, chuchu, couve, espinafre, gueroba, jiló, jurubeba, maxixe, mostarda, ora-pro-nóbis, pepino, pimentão, quiabo, repolho e tomate. Variedades dentro de um mesmo tipo são frequentes e variam conforme região, como no caso da abóbora, que pode ser a paulista, a baianinha, a de pescoço, a menina, a japonesa ou a moranga, ou da alface, que pode ser lisa, crespa, americana, roxa, romana.

Boa parte dos legumes e verduras é comercializada em quase todos os meses em todas as regiões do País. No entanto, tipos e variedades produzidos



*Salada de alface,
tomate e cebola*

localmente e no período de safra, quando a produção é máxima, apresentam menor preço, além de maior qualidade e mais sabor. Legumes e verduras orgânicos e de base agroecológica são particularmente saborosos, além de protegerem o meio ambiente e a saúde.

Legumes e verduras são consumidos de diversas maneiras: em saladas, em preparações quentes (cozidos, refogados, assados, gratinados, empanados, ensopados), em sopas e, em alguns casos, recheados ou na forma de purês. A escolha da forma de preparo pode variar bastante de acordo com o tipo de legume ou verdura. Alguns ficam mais saborosos cozidos (como a abóbora) ou refogados (como a couve), enquanto outros são mais apreciados sem cozimento, na forma de saladas (como alface, almeirão e chicória). Outros, como a cenoura e a beterraba, são apreciados de inúmeras formas (cozidos, no vapor, salteados, crus) e em diferentes apresentações (ralados, em rodelas, tiras ou cubos). Legumes e verduras podem também ser consumidos em preparações à base de arroz, em molhos de macarrão, em recheios de tortas, com farinhas na forma de farofas ou mesmo empanados.

A recomendação da adição de quantidades reduzidas de sal e óleo e do uso generoso de temperos naturais também se aplica a legumes e verduras. O uso do limão em saladas ajuda a reduzir a necessidade de adição de sal e óleo.

Em especial quando consumidos crus, legumes e verduras podem estar contaminados por micro-organismos que causam doenças, sendo muito importante a higienização adequada. Assim, antes de serem preparados e consumidos, devem ser lavados em água corrente e colocados em um recipiente com água adicionada de hipoclorito de sódio, que pode ser adquirido em supermercados e sacolões. O rótulo do hipoclorito informa a quantidade que deve ser utilizada e o tempo em que os alimentos devem ficar de molho. O molho em solução de vinagre não tem a mesma capacidade de eliminar os micro-organismos que podem contaminar legumes e verduras.



Legumes e verduras são alimentos muito saudáveis. São excelentes fontes de várias vitaminas e minerais e, portanto, muito importantes para a prevenção de deficiências de micronutrientes. Além de serem fontes de fibras, fornecem, de modo geral, muitos nutrientes em uma quantidade relativamente pequena de calorias, características que os tornam ideais para a prevenção do consumo excessivo de calorias e da obesidade e das doenças crônicas associadas a esta condição, como o diabetes e doenças do coração. A presença de vários antioxidantes em legumes e verduras justifica a proteção que conferem contra alguns tipos de câncer. Pelas excepcionais propriedades nutricionais e ampla versatilidade culinária, este grupo de alimentos é excelente alternativa para reduzir o consumo excessivo de carnes vermelhas no Brasil.

Legumes em solução de água e sal e, às vezes, vinagre, como conservas de cenoura, pepino ou cebola (assim como ervilha, batata e outros alimentos em conserva), são alimentos processados. Como outros alimentos em conserva, preservam grande parte dos nutrientes do alimento *in natura*, mas contêm quantidade excessiva de sódio, motivo pelo qual o consumo deve ser limitado.



GRUPO DAS FRUTAS



*Salada de folhas
com manga*



Salada de frutas

O Brasil possui enorme variedade de frutas: abacate, abacaxi, abiu, açaí, acerola, ameixa, amora, araçá, araticum, atemoia, banana, bacuri, cacau, cagaita, cajá, caqui, carambola, ciriguela, cupuaçu, figo, fruta-pão, goiaba, graviola, figo, jaboticaba, jaca, jambo, jenipapo, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, murici, pequi, pitanga, pitomba, romã, tamarindo, tangerina, uva.

Valem para frutas as mesmas observações feitas para legumes e verduras quanto ao menor preço e mais sabor dos alimentos cultivados localmente e adquiridos no período de safra. Frutas produzidas em sistemas agroecológicos são particularmente saborosas, preservam o meio ambiente e promovem saúde.

Elas podem ser consumidas frescas ou secas (desidratadas), como parte das refeições

Frutas variadas



principais ou como pequenas refeições. Nas refeições principais, são componentes importantes do café da manhã e, no almoço e no jantar, podem ser usadas em saladas ou como sobremesas. Em algumas regiões do Brasil, são consumidas com peixe e farinha de mandioca (açai) ou arroz e frango (pequi).

Especialmente quando ingeridas com a casca, as frutas também precisam passar pelo processo de higienização descrito para o grupo de legumes e verduras.

Assim como legumes e verduras, as frutas são alimentos muito saudáveis. São excelentes fontes de fibras, de vitaminas e minerais e de vários compostos que contribuem para a prevenção de muitas doenças.

Sucos naturais da fruta nem sempre proporcionam os mesmos benefícios da fruta inteira. Fibras e muitos nutrientes podem ser perdidos durante o preparo e o poder de saciedade é sempre menor que o da fruta inteira. Por isso, o melhor mesmo é consumi-las inteiras, seja nas refeições principais, seja em pequenas refeições. Frutas inteiras adicionadas de açúcar, como as cristalizadas e em calda, são alimentos processados. Como tal, preservam grande parte dos nutrientes do alimento *in natura*, mas o processamento aumenta excessivamente o conteúdo em açúcar. Como outros alimentos processados, devem ser consumidas em pequenas quantidades e como parte de preparações culinárias ou de refeições onde predominem alimentos *in natura* ou minimamente processados. Frutas cristalizadas, por exemplo, podem fazer parte de tortas e bolos, e frutas em calda podem ser alternativas ocasionais para sobremesas.

Sucos e bebidas à base de fruta fabricados pela indústria são em geral feitos de extratos de frutas e adicionados de açúcar refinado, de concentrados de uva ou maçã (constituídos, predominantemente, por açúcares) ou de adoçantes artificiais. Com frequência, são também adicionados de preservantes, aromatizantes e outros aditivos. Tendem, portanto, a ser alimentos ultraprocessados e, como tal, devem ser evitados.

GRUPO DAS CASTANHAS E NOZES



Castanhas



Salada de folhas com castanhas de caju



Quibe de carne assado com nozes

Este grupo de alimentos inclui vários tipos de castanhas (de caju, de baru, do-brasil ou do-pará) e nozes, e também, amêndoas e amendoim.

Castanhas, nozes, amêndoas e amendoins têm vários usos culinários. Podem ser usados como ingredientes de saladas, de molhos e de várias preparações culinárias salgadas e doces (farofas, paçocas, pé de moleque) e também ser adicionados a saladas de frutas. Por exigirem pouco ou nenhum preparo, são excelentes opções para pequenas refeições.

Todos os alimentos que integram este grupo são ricos em minerais, vitaminas, fibras e gorduras saudáveis (gorduras insaturadas) e, como frutas e legumes e verduras, contêm compostos antioxidantes que previnem várias doenças.

Castanhas, nozes, amêndoas e amendoins adicionados de sal ou açúcar são alimentos processados e, assim sendo, o consumo deve ser limitado.

GRUPO DO LEITE E QUEIJOS

*Iogurte natural
com fruta*



*Vitamina de mamão
com leite de vaca*



Este grupo inclui alimentos minimamente processados, como leite de vaca, coalhadas e iogurtes naturais; e alimentos processados, como queijos.

No Brasil, o leite de vaca é consumido frequentemente na primeira refeição do dia, puro, com frutas ou com café. É também usado como ingrediente de cremes, tortas e bolos e outras preparações culinárias doces ou salgadas. O consumo de iogurtes naturais, alimentos resultantes da fermentação do leite, embora ainda reduzido, é crescente no País. Queijos são consumidos, sobretudo, como parte de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados, como na macarronada com molho de tomate ou na polenta feita com farinha de milho.



Leite puro

Leite e iogurtes naturais são ricos em proteínas, em algumas vitaminas (em especial, a vitamina A) e, principalmente, em cálcio. Quando na forma integral, são também ricos em gorduras, em particular em gorduras não saudáveis (gorduras saturadas). Versões sem gordura ou com menos gordura (desnatadas ou semidesnatadas) podem ser mais adequadas para os adultos.

Queijos são também ricos em proteínas, vitamina A e cálcio. Entretanto, além do conteúdo elevado de gorduras saturadas próprio do leite, são produtos com alta densidade de energia (em função da perda de água durante o processamento) e com alta concentração de sódio (devido à adição de sal). Por isso, queijos, como todos os alimentos processados, devem ser consumidos sempre em pequenas quantidades, como parte ou acompanhamento de preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Bebidas lácteas e iogurtes adoçados e adicionados de corantes e saborizantes são alimentos ultraprocessados e, como tal, devem ser evitados.



GRUPO DAS CARNES E OVOS



Cozido de carne com batata e legumes



Omelete com legumes



Peixe assado

Este grupo inclui carnes de gado, porco, cabrito e cordeiro (as chamadas carnes vermelhas), carnes de aves e de pescados e ovos de galinha e de outras aves.

Carnes de vários tipos e ovos são frequentemente consumidos no Brasil como acompanhamento do feijão com arroz ou de outros alimentos de origem vegetal, sendo muito valorizados em face do sabor que agregam à refeição. Possuem também em comum o fato de serem ricos em proteína e em vitaminas e minerais. Entretanto, diferenças quanto ao tipo gordura, relação com a saúde, preço e disponibilidade recomendam que carnes vermelhas, de aves, pescados e ovos sejam considerados individualmente nesta seção.

CARNES VERMELHAS

Carnes de gado e de porco, assim como outras carnes vermelhas, são muito apreciadas no Brasil e são consumidas com muita frequência em todas as regiões do País. Alguns cortes são consumidos grelhados e temperados apenas com sal. Há os que são consumidos ensopados ou assados com batatas, mandioca e legumes e vários temperos e outros podem ser moídos para a preparação de molhos ou recheios. A forma de preparo mais indicada para cortes com maior quantidade de gordura é assar,

grelhar ou refogar; enquanto cortes com menos gordura podem ser utilizados no preparo de ensopados.

Como no caso dos demais alimentos, as carnes vermelhas devem ser preparadas com a menor quantidade possível de óleo e sal. Uma forma de reduzir o uso de sal no tempero dessas carnes é utilizar ervas como tomilho, sálvia e alecrim.

As carnes vermelhas são excelentes fontes de proteína de alta qualidade e têm teor elevado de muitos micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12. Porém tendem a ser ricas em gorduras em geral e, em especial, em gorduras saturadas, que, quando consumidas em excesso, aumentam o risco de doenças do coração e de várias outras doenças crônicas. Além disso, há evidências convincentes de que o consumo excessivo de carnes vermelhas pode aumentar o risco de câncer de intestino.

CARNES DE AVES

As carnes de aves são bastante apreciadas pelos brasileiros, em particular a carne de frango. Carnes de aves fazem parte de pratos tradicionais da culinária brasileira como a galinhada mineira e goiana, a galinha guisada, a galinha à cabidela e o pato no tucupi. Cortes de carnes de aves são também preparados de formas variadas. Cortes com mais gordura, como coxa, sobrecoxa e asas, devem ser assados ou grelhados; aqueles com menos gordura podem ser cozidos ou ensopados. Como no caso de outros alimentos, o uso de temperos naturais diminui a quantidade de sal adicionada a cortes de carne de aves.

Como as carnes vermelhas, as carnes de aves, embora ricas em proteínas de alta qualidade e em vários minerais e vitaminas, têm teor elevado de gorduras não saudáveis (gorduras saturadas). O que as faz diferentes de carnes vermelhas é que a gordura das aves está concentrada na pele. Neste sentido, recomenda-se que as carnes de aves sejam consumidas sem a pele.



PESCADOS

O grupo de pescados inclui peixes (de água doce e de água salgada), crustáceos (camarão, caranguejos e siris) e moluscos (polvos, lulas, ostras, mariscos).

No Brasil, de forma geral, os peixes são os alimentos mais consumidos do grupo de pescados, uma vez que o acesso a outros alimentos do grupo não é generalizado. No entanto, apesar de o País possuir enorme costa marítima e inúmeros rios de grande porte, na maior parte das regiões, a oferta de peixes também é muito pequena e os preços são relativamente altos em relação às carnes vermelhas e de aves. Isso certamente ajuda a explicar a baixa frequência de consumo de pescados no País.

Os peixes podem ser preparados assados, grelhados, ensopados (moqueca) ou cozidos. Podem, ainda, ser usados como ingredientes de pirão e saladas ou servir como recheio de tortas. Preparações culinárias de peixe com legumes como pimentão, tomate e cebola ou com frutas como banana e açaí são muito apreciadas.

Como as carnes vermelhas e de aves, os peixes são ricos em proteína de alta qualidade e em muitas vitaminas e minerais. Pelo menor conteúdo de gorduras e, em particular, pela alta proporção de gorduras saudáveis (gorduras insaturadas), os peixes, tanto quanto os legumes e verduras, são excelentes substitutos para as carnes vermelhas.

OVOS

Diferentemente de peixes, os ovos, em especial de galinha, são alimentos acessíveis e relativamente baratos no Brasil. São extremamente versáteis, podendo ser consumidos cozidos, mexidos ou fritos ou como ingredientes de omeletes e suflês e de várias outras preparações culinárias. Combinam muito bem com legumes e verduras como cenoura, couve-flor, espinafre,

chuchu, brócolis, maxixe e abobrinha. São também usados com leite e açúcar na preparação de bolos, pudins e tortas doces.

Como as carnes e os peixes, os ovos são ricos em proteínas de alta qualidade, em minerais e em vitaminas, especialmente as do complexo B. São também considerados bons substitutos para as carnes vermelhas.

Por diversas razões, algumas pessoas optam por não consumir alimentos de origem animal, sendo assim denominadas vegetarianas. A restrição pode ser apenas com relação a carnes ou pode envolver também ovos e leite ou mesmo todos os alimentos de origem animal.

Embora o consumo de carnes ou de outros alimentos de origem animal, como o de qualquer outro grupo de alimentos, não seja absolutamente imprescindível para uma alimentação saudável, a restrição de qualquer alimento obriga que se tenha maior atenção na escolha da combinação dos demais alimentos que farão parte da alimentação. Quanto mais restrições, maior a necessidade de atenção e, eventualmente, do acompanhamento por um nutricionista.

Orientações específicas sobre a alimentação de vegetarianos, assim como no caso de outros tipos de restrição de alimentos, como a restrição ao consumo de leite ou de trigo, não são tratadas neste guia. Entretanto, as recomendações gerais quanto a basear a alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e a evitar alimentos ultraprocessados se aplicam a todos, incluindo os vegetarianos.

ÁGUA



Água com limão

A água é essencial para a manutenção da vida. Sem ela, não sobrevivemos mais do que poucos dias. O total de água existente no corpo dos seres humanos corresponde a 75% do peso na infância e a mais da metade na idade adulta.

Como qualquer alimento, a quantidade de água que precisamos ingerir por dia é muito variável e depende de vários fatores. Entre eles estão a idade e o peso da pessoa, a atividade física que realiza e, ainda, o clima e a temperatura do ambiente onde vive. Para alguns, a ingestão de dois litros de água por dia pode ser suficiente; outros precisarão de três ou quatro litros ou mesmo mais, como no caso dos esportistas.

O importante é que os seres humanos são capazes de regular de maneira eficiente o balanço diário de água, de modo que, ao longo do dia, a quantidade ingerida corresponda à água que foi utilizada ou eliminada pelo corpo.

O balanço diário de água é controlado por sofisticados sensores localizados em

Água pura



nosso cérebro e em diferentes partes do nosso corpo. Esses sensores nos fazem sentir sede e nos impulsionam a ingerir líquidos sempre que a ingestão de água não é suficiente para repor a água que utilizamos ou eliminamos. Atentar para os primeiros sinais de sede e satisfazer de pronto a necessidade de água sinalizada por nosso organismo é muito importante.

Consistente com as recomendações gerais deste guia, a água que ingerimos deve vir predominantemente do consumo de água como tal e da água contida nos alimentos e preparações culinárias. É essencial que tanto a água bebida quanto a água utilizada nas preparações culinárias sejam potáveis para o consumo humano, ou seja, estejam isentas de micro-organismos e de substâncias químicas que possam constituir potencial de perigo para a saúde humana. A água fornecida pela rede pública de abastecimento deve atender a esses critérios, mas, na dúvida, filtrá-la e fervê-la antes do consumo garante sua qualidade.

A água pura (ou, como preferido por algumas pessoas, “temperada” com rodela de limão ou folhas de hortelã) é a melhor opção para a ingestão de líquidos. Também faz parte da cultura alimentar do brasileiro o consumo na forma de bebidas como café e chá. Neste caso, entretanto, convém não adicionar açúcar ou, pelo menos, reduzir a quantidade ao mínimo.

Para proteger o ambiente, utensílios não descartáveis como copos de vidro ou canecas de louça devem ser usados para tomar água, café ou chá. Ter à mão cantis ou pequenas garrafas com água fresca é boa providência quando se está fora de casa. Tanto a água para beber quanto a água usada na preparação de alimentos devem ser seguras e próprias para o consumo.

A maioria dos alimentos *in natura* ou minimamente processados e das preparações desses alimentos têm alto conteúdo de água. O leite e a maior parte das frutas contêm entre 80% e 90% de água. Verduras e legumes cozidos ou na forma de saladas costumam ter mais do que 90% do seu peso em água. Após o cozimento, macarrão, batata ou mandioca têm cerca de 70% de água. Um prato de feijão com arroz é constituído de dois terços



de água. Quando a alimentação é baseada nesses alimentos e preparações, é usual que eles forneçam cerca de metade da água que precisamos ingerir.

Diferentemente dos alimentos *in natura* ou minimamente processados e das preparações culinárias desses alimentos, os alimentos ultraprocessados são em geral escassos em água, exatamente para que durem mais nas prateleiras. Este é o caso de salgadinhos “de pacote” e biscoitos que costumam ter menos do que 5% de água na sua composição. Outros produtos como refrigerantes e vários tipos de bebidas adoçadas possuem alta proporção de água, mas contêm açúcar ou adoçantes artificiais e vários aditivos, razão pela qual não podem ser considerados fontes adequadas para hidratação.

FINALMENTE

Com a combinação de feijões, cereais, raízes, tubérculos, farinhas, macarrão, legumes, verduras, frutas, castanhas, leite, carnes, ovos, café, chá e água, os leitores deste guia poderão multiplicar indefinidamente os exemplos de refeições mostrados neste capítulo, criando alternativas saudáveis, diversificadas e saborosas para o café da manhã, almoço, jantar e para as pequenas refeições. Essas opções aproximarão todos os leitores deste guia do grupo de homens e mulheres que selecionamos para ilustrar seleções de alimentação saudável no Brasil.

Uma alimentação saudável pressupõe alguns cuidados com os alimentos consumidos. Alimentos não corretamente higienizados, utensílios sujos, insetos e as próprias pessoas podem ser fontes de contaminação. Para assegurar a qualidade da alimentação e evitar riscos de infecções ou intoxicações, os alimentos devem ser escolhidos, conservados e manipulados de forma correta. Orientações para que o leitor deste guia possa escolher, manipular e armazenar corretamente os alimentos são fornecidas ao final deste capítulo capítulo.



CUIDADOS NA ESCOLHA, CONSERVAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

.....

Como escolher os alimentos

Alimentos devem ser adquiridos em mercados, feiras, sacolões, açougues e peixarias que se apresentem limpos e organizados e que ofereçam opções de boa qualidade e em bom estado de conservação.

Frutas, legumes e verduras não devem ser consumidos caso tenham partes estragadas, mofadas ou com coloração ou textura alterada.

Peixes frescos devem estar sob refrigeração e apresentar escamas bem aderidas ou couro íntegro, guelras róseas e olhos brilhantes e transparentes. Peixes congelados devem estar devidamente embalados e conservados em temperaturas adequadas. Evite adquirir aqueles que apresentam acúmulo de água ou gelo na embalagem, pois podem ter sido descongelados e congelados novamente.

Carnes não devem ser adquiridas caso apresentem cor escurecida ou esverdeada, cheiro desagradável ou consistência alterada. Carnes frescas apresentam cor vermelho-brilhante (ou cor clara, no caso de aves), textura firme e gordura bem aderida e de cor clara.

Alimentos embalados devem estar dentro do prazo de validade, a embalagem deve estar lacrada e livre de amassados, furos ou áreas estufadas e o conteúdo não deve apresentar alterações de cor, cheiro ou consistência.

Como conservar os alimentos

Alimentos não perecíveis (arroz, milho, feijão, farinhas em geral, óleos, açúcar, sal, leite em pó e alguns tipos de frutas, verduras e legumes) devem ser armazenados em local seco e arejado, em temperatura ambiente e longe de raios solares. Alimentos que estragam com

maior facilidade devem ser mantidos sob refrigeração (carnes, ovos, leite, queijos, manteiga e a maioria das frutas, verduras e legumes) ou congelamento (carnes cruas, preparações culinárias, como o feijão já cozido). Preparações culinárias guardadas para a próxima refeição devem ser armazenadas sob refrigeração.

Como manipular os alimentos

A preocupação com a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos envolve também o processo de manipulação e preparo. Alguns cuidados devem ser tomados a fim de reduzir os riscos de contaminação: lavar as mãos antes de manipular os alimentos e evitar tossir ou espirrar sobre eles; evitar consumir carnes e ovos crus; higienizar frutas, verduras e legumes em água corrente e colocá-los em solução de hipoclorito de sódio; manter os alimentos protegidos em embalagens ou recipientes.

Para garantir alimentos e preparações adequados para o consumo, a cozinha deve ser mantida limpa, arejada e organizada. Dedicar tempo para limpar geladeira, fogão, armários, prateleiras, chão e paredes contribui para preservar a qualidade dos alimentos adquiridos ou das preparações feitas. Além disso, cozinhar em um ambiente limpo e organizado torna esse momento mais prazeroso, diminui o tempo de preparação das refeições e favorece o convívio entre as pessoas.





CAPÍTULO 4. O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE

No capítulo anterior, fornecemos orientações sobre como combinar alimentos para criar alternativas de refeições saudáveis e saborosas para o café da manhã, almoço, jantar e para as pequenas refeições. Neste capítulo, falaremos do ato de comer e de dimensões deste ato que influenciam, entre outros aspectos, o aproveitamento dos alimentos consumidos e o prazer proporcionado pela alimentação. Abordaremos o tempo e a atenção dedicados ao comer, o ambiente onde ele se dá e a partilha de refeições. Trataremos da comensalidade.

Três orientações básicas são apresentadas: comer com regularidade e com atenção; comer em ambientes apropriados; e comer em companhia.

Como se verá, os benefícios da adoção dessas orientações são vários, incluindo melhor digestão dos alimentos, controle mais eficiente do quanto comemos, maiores oportunidades de convivência com nossos familiares e amigos, maior interação social e, de modo geral, mais prazer com a alimentação.

COMER COM REGULARIDADE E COM ATENÇÃO

Procure fazer suas refeições diárias em horários semelhantes. Evite “beliscar” nos intervalos entre as refeições. Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade.

Refeições feitas em horários semelhantes todos os dias e consumidas com atenção e sem pressa favorecem a digestão dos alimentos e também evitam que se coma mais do que o necessário. Os mecanismos biológicos que regulam nosso apetite são complexos, dependem de vários estímulos e levam certo tempo até sinalizarem que já comemos o suficiente. Em outras palavras, comer de forma regular, devagar e com atenção é uma boa maneira de controlar naturalmente o quanto comemos.

Muitas vezes, a necessidade de comer a qualquer hora, ou “beliscar”, surge ou se torna mais forte quando somos estimulados visualmente pela presença do alimento. Isso é particularmente evidente quando a fonte de estímulo consiste em alimentos ultraprocessados, como guloseimas, salgadinhos “de pacote” e outros produtos cujos ingredientes e formulação lhes dão sabor muito acentuado. Portanto, é recomendável evitar ter esses produtos ao alcance da mão, seja em casa, seja no ambiente de trabalho ou estudo. Boas opções para ter ao alcance das mãos são frutas frescas ou secas e castanhas ou nozes.

Algumas providências simples podem evitar que se coma de forma rápida e dispersiva.

Quando mastigamos mais vezes os alimentos, naturalmente, aumentamos nossa concentração no ato de comer e prolongamos sua duração. Assim fazendo, também usufruímos de todo o prazer proporcionado pelos diferentes sabores e texturas dos alimentos e de suas preparações culinárias.

Optar por uma salada ou por uma sopa ou caldo antes do prato principal é outra maneira de conceder a nosso organismo o tempo necessário para que os alimentos sejam mais bem aproveitados e para que não se coma mais que o necessário.



COMER EM AMBIENTES APROPRIADOS

Procure comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos.

As características do ambiente onde comemos influenciam a quantidade de alimentos que ingerimos e o prazer que podemos desfrutar da alimentação. Cheiros, sons, iluminação, conforto, condições de limpeza e outras características do lugar são importantes.

Locais limpos, tranquilos e confortáveis ajudam a concentração no ato de comer e convidam a que se coma devagar. Nesta medida, permitem que os alimentos e as preparações culinárias sejam apreciados adequadamente e contribuem para que não comamos em excesso.

Telefones celulares sobre a mesa e aparelhos de televisão ligados devem ser evitados. Também é importante evitar comer na mesa de trabalho, comer em pé ou andando ou comer dentro de carros ou de transportes públicos, embora, infelizmente, essas práticas possam ser comuns nos dias de hoje.

As pessoas tendem a comer mais que o necessário quando estão diante de grandes quantidades de alimentos ou quando há oferta de grandes porções. Boa providência para evitar comer demais é servir-se apenas uma vez ou, pelo menos, aguardar algum tempo para se servir uma segunda vez. Frequentemente, a segunda porção excede às nossas necessidades. Ao comer fora de casa, lugares como bufês ou aqueles onde se oferecem segundas ou terceiras porções sem custo devem ser limitados a ocasiões especiais. Restaurantes onde se paga pela quantidade (peso) da comida selecionada pelo cliente, conhecidos como restaurantes de comida a quilo, oferecem grande variedade de alimentos preparados na hora e são melhores alternativas para o dia a dia.





Os chamados restaurantes *fast-food* (comida rápida) são lugares particularmente inapropriados para comer. Além de oferecerem pouca ou nenhuma opção de alimentos *in natura* ou minimamente processados, são em geral muito barulhentos e pouco confortáveis, onde somos levados a comer muito rapidamente e, comumente, em quantidade excessiva.

COMER EM COMPANHIA

Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. Procure compartilhar também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

Seres humanos são seres sociais e o hábito de comer em companhia está impregnado em nossa história, assim como a divisão da responsabilidade por encontrar ou adquirir, preparar e cozinhar alimentos. Compartilhar o comer e as atividades envolvidas neste ato é um modo simples e profundo de criar e desenvolver relações entre pessoas. Dessa forma, comer é parte natural da vida social.

Refeições compartilhadas feitas no ambiente da casa são momentos preciosos para cultivar e fortalecer laços entre pessoas que se gostam. Para os casais, é um momento de encontro para saber um do outro, para trocar opiniões sobre assuntos familiares e para planejar o futuro. Para as crianças e adolescentes, são excelentes oportunidades para que adquiram bons hábitos e valorizem a importância de refeições regulares e feitas em ambientes apropriados. Para todas as idades, propiciam o importante exercício da convivência e da partilha.

Comer em companhia quando se está fora de casa, no trabalho ou na escola ajuda colegas e amigos a se conhecerem melhor e trocarem experiências. Facilita o entrosamento de grupos, aumenta o senso de pertencimento e contribui para o bom desempenho de tarefas do trabalho ou da escola.



Em ocasiões especiais, como em casamentos, aniversários e celebrações em geral, o comer em companhia propicia momentos prazerosos a pessoas que se gostam e querem estar juntas.

Refeições feitas em companhia evitam que se coma rapidamente. Também favorecem ambientes de comer mais adequados, pois refeições compartilhadas demandam mesas e utensílios apropriados. Compartilhar com outra pessoa o prazer que sentimos quando apreciamos uma receita favorita redobra este prazer.

No Brasil, felizmente, compartilhar refeições ainda é frequente. Refeições diárias são comumente preparadas para toda a família. Colegas de trabalho ou escola preferem comer em companhia. Refeições compartilhadas especiais nos fins de semana e em celebrações são especialmente valorizadas pela convivência que proporcionam.

No momento em que, no mundo inteiro, culturas alimentares tradicionais, baseadas no consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, em preparações culinárias e em refeições compartilhadas, vêm perdendo espaço e valor, torna-se cada vez mais importante que nossas melhores tradições sejam preservadas.

Em casa, ainda melhor do que apenas comer em companhia, é compartilhar parte ou todas as atividades que precedem e sucedem o consumo das refeições, incluindo o planejamento do que se irá comer, a aquisição dos alimentos, a preparação das refeições e as atividades de limpeza necessárias para que as próximas refeições possam ser preparadas, servidas e apreciadas.

A participação de toda a família nas atividades de planejar as refeições, adquirir, preparar e servir os alimentos e cuidar da limpeza dos utensílios utilizados propicia momentos adicionais de convívio entre entes queridos. O envolvimento de crianças e adolescentes na compra de alimentos e no preparo de refeições permite que eles conheçam novos alimentos e novas formas de prepará-los e que saibam mais sobre de



onde eles vêm e como são produzidos. A aquisição de bons hábitos de alimentação e a valorização do compartilhamento de responsabilidades são outros benefícios do envolvimento de crianças e adolescentes com as atividades relacionadas à preparação de refeições.

A vida moderna é marcada por crescentes demandas e pela falta crônica de tempo, e essas circunstâncias hoje são comuns a homens e mulheres. O compartilhamento de responsabilidades no processo doméstico envolvido com a preparação de refeições e a divisão das tarefas entre todos, incluindo homens e mulheres e crianças e adolescentes, são essenciais para que a carga de trabalho não pese de modo desproporcional sobre um dos membros da família.



FINALMENTE

As três recomendações apresentadas neste capítulo são mais fáceis de serem seguidas quando adotadas em conjunto. A regularidade e a duração adequada das refeições demandam ambiente apropriado e são favorecidas pelo comer em companhia. O ambiente apropriado ajuda a aumentar a concentração no ato de comer. O comer em companhia evita que comamos muito rapidamente.

As três recomendações, reunidas no final deste capítulo, são para que você aproveite melhor os alimentos que consome e desfrute de modo mais completo os prazeres proporcionados pela alimentação. As três recomendações pedem que se dê ao ato de comer grande valor.

Obstáculos que podem dificultar a adoção das orientações apresentadas neste e nos capítulos anteriores deste guia são examinados e discutidos no próximo capítulo.

TRÊS ORIENTAÇÕES SOBRE O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE

Comer com regularidade e com atenção

Procure fazer suas refeições diárias em horários semelhantes. Evite “beliscar” nos intervalos entre as refeições. Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade.

Comer em ambientes apropriados

Procure comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos.


Comer em companhia

Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. Procure compartilhar também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.









CAPÍTULO 5. A COMPREENSÃO E A SUPERACÃO DE OBSTÁCULOS

O processo de construção deste material deu grande importância à viabilidade de suas proposições, de modo que o recomendado fosse efetivamente possível de ser adotado. Nesse sentido, com frequência, o guia emprega termos como “prefira” e não “faça” e “na maior parte das vezes” em vez de “sempre”. Evita também dizer “coma tantas porções deste ou daquele alimento”, até porque são praticamente infinitas as combinações e quantidades de alimentos que podem resultar em uma alimentação saudável.

Aspecto particularmente importante deste guia é o fato de ele fundamentar as recomendações nos hábitos de consumo de uma parte substancial das famílias brasileiras, aquelas que seguem baseando sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e nas preparações culinárias feitas com esses alimentos. Ainda assim, a adoção integral de todas as recomendações nem sempre será fácil ou imediata para todos.

Este capítulo aborda obstáculos potenciais para a adoção das recomendações sobre a escolha de alimentos (Capítulo 2), sobre a combinação de alimentos na forma de refeições (Capítulo 3) e sobre o ato de comer e a comensalidade (Capítulo 4). Esses obstáculos são identificados como: informação, oferta, custo, habilidades culinárias, tempo e publicidade.

A superação de obstáculos poderá ser mais fácil ou mais difícil a depender da natureza do obstáculo, dos recursos com que as pessoas contam para superá-lo e do ambiente onde vivem. Alguns obstáculos poderão ser removidos totalmente e rapidamente, enquanto outros – possivelmente a maioria para grande parte das pessoas – vão requerer persistência.

Em algumas vezes, a remoção de obstáculos demandará, sobretudo, que as pessoas reflitam sobre a importância que a alimentação tem ou pode ter para suas vidas e concedam maior valor ao processo de adquirir, preparar e consumir alimentos. Mas, em outras vezes, a remoção dos obstáculos exigirá políticas públicas e ações regulatórias de Estado que tornem o ambiente mais propício para a adoção das recomendações. De fato, como estabelece a constituição brasileira, é dever do Estado garantir o direito humano à alimentação adequada e saudável e, com ele, a soberania e a segurança alimentar e nutricional.

A atuação organizada das pessoas no exercício da sua cidadania é essencial para que políticas públicas e ações regulatórias facilitem a adoção das recomendações deste guia por todos os brasileiros. A atuação organizada, tal como enfatizada neste capítulo, pode ser a de vizinhos em uma mesma comunidade, de colegas de trabalho ou escola, de usuários de serviços públicos, de militantes de partidos políticos ou, de forma mais geral, de membros de organizações da sociedade civil.

A atuação organizada de cidadãos se vê facilitada em uma democracia participativa que conta com uma sociedade civil engajada na reivindicação de ações regulatórias e políticas públicas para proteção do bem comum. No Brasil, com o apoio da sociedade civil, ações e políticas de grande alcance social vêm contribuindo para a remoção de obstáculos que dificultam a adoção das recomendações deste guia.

Entre essas ações e políticas, estão aquelas que visam ao aumento da renda dos mais pobres, à universalização do acesso à educação e a serviços de saúde, ao apoio e à proteção ao aleitamento materno, à assistência técnica e ao suporte financeiro à agricultura familiar,



à criação de equipamentos públicos que comercializam alimentos *in natura* ou minimamente processados a preços acessíveis e à oferta de refeições saudáveis nas escolas.

Mas, como se verá, há um longo caminho a percorrer para que todas as recomendações deste guia possam ser adotadas por todos os brasileiros.

INFORMAÇÃO

Há muitas informações sobre alimentação e saúde, mas poucas são de fontes confiáveis

É crescente a quantidade de matérias na televisão, rádio, revistas e internet com informações e recomendações sobre alimentação e saúde. Entretanto, a utilidade da maioria dessas matérias é questionável. Com louváveis exceções, tendem a enfatizar alimentos específicos, propagados como “superalimentos”, e ignoram a importância de variar e combinar alimentos. Nessa medida, induzem modismos e levam à depreciação de alimentos e práticas alimentares tradicionais. Não raro alimentação saudável é confundida com dietas para emagrecer. Por vezes, matérias que se dizem informativas são na verdade formas veladas de fazer publicidade de alimentos ultraprocessados.

O que você pode fazer

Em primeiro lugar, tenha este guia como fonte confiável de informações e recomendações sobre alimentação adequada e saudável. Seu conteúdo está baseado nos conhecimentos mais recentes produzidos pelas várias disciplinas científicas do campo da alimentação e nutrição, em estudos populacionais representativos de toda a população brasileira e em saberes valiosos contidos em padrões tradicionais de alimentação desenvolvidos, aperfeiçoados e transmitidos ao longo de gerações.

Será muito útil também que você discuta as informações e recomendações deste material com seus familiares, amigos e colegas

e com os profissionais de saúde que o atendem. Caso você seja profissional de saúde, agente comunitário, assistente social, educador ou formador de recursos humanos, procure utilizar as informações e recomendações deste guia nas atividades que você desenvolve.

Exercendo sua cidadania, você pode fazer mais. Por exemplo, na associação de pais e mestres da escola dos seus filhos, você pode propor que o tema alimentação e saúde seja priorizado e adequadamente abordado no currículo escolar. Nas organizações da sociedade civil de que participa, você pode sugerir a discussão das recomendações deste guia e sua disseminação em campanhas de esclarecimento da população.



OFERTA

Alimentos ultraprocessados são encontrados em toda parte, sempre acompanhados de muita propaganda, descontos e promoções, enquanto alimentos in natura ou minimamente processados nem sempre são comercializados em locais próximos às casas das pessoas.

Até recentemente, alimentos eram geralmente comprados em mercearias, quitandas, açougues e pequenos mercados e a oferta no comércio de alimentos ultraprocessados era limitada a poucos itens.

Hoje, centenas de variedades de alimentos ultraprocessados são comercializadas em inúmeros pontos de venda, incluindo grandes redes de supermercados, saguões de *shopping centers* e outros locais de grande circulação de pessoas, como estações de metrô e terminais rodoviários, redes de *fast-food*, pequenas vendas e locais onde alimentos não eram comumente comercializados, como farmácias, postos de gasolina, bancas de jornal, cinemas, escolas e hospitais. Alimentos ultraprocessados são também vendidos por ambulantes nas ruas e nas praças. Em todos os locais, a oferta desses alimentos é acompanhada de muita propaganda, cartazes com artistas, esportistas e outros personagens famosos, descontos, brindes e todo tipo de promoção.

Por outro lado, alimentos *in natura* ou minimamente processados – antes comumente comercializados em mercearias, quitandas,



açougues e pequenos mercados localizados próximos às casas das pessoas – hoje tendem a ser adquiridos em supermercados distantes das moradias. A distância leva a que as compras de alimentos sejam quinzenais ou mensais, o que diminui a disponibilidade nas casas de alimentos perecíveis, como frutas, verduras e legumes. Além disso, nos supermercados, alimentos *in natura* ou minimamente processados dividem espaço, em geral com grande desvantagem, com refrigerantes, guloseimas, biscoitos, pratos congelados e uma infinidade de outros alimentos ultraprocessados, todos sempre acompanhados de muita propaganda e promoções.

O que você pode fazer

A primeira coisa é evitar fazer compras de alimentos em locais onde apenas são comercializados alimentos ultraprocessados e evitar comer em redes de *fast-food*.

Em supermercados e outros lugares onde você encontra todos os tipos de alimentos, uma boa providência é levar uma lista de compras para evitar comprar mais do que você precisa, sobretudo de produtos em promoção.

Sempre que possível, faça ao menos parte das suas compras de alimentos em mercados, feiras livres, feiras de produtores e outros locais, como “sacolões” ou “varejões”, onde são comercializados alimentos *in natura* ou minimamente processados, incluindo os orgânicos e de base agroecológica. Outras boas alternativas, existentes em algumas cidades, são veículos que percorrem as ruas comercializando frutas, verduras e legumes adquiridos em centrais de abastecimento.

A participação em grupos de compras coletivas, formados com vizinhos ou colegas de trabalho, pode ser uma boa opção para a compra de alimentos orgânicos da agricultura de base agroecológica. Dando preferência aos produtores e comerciantes que vendem alimentos *in natura* ou minimamente processados e, mais ainda, àqueles que comercializam alimentos orgânicos e de

base agroecológica, você estará contribuindo para a sobrevivência e expansão deste setor da economia.

O cultivo doméstico de alimentos orgânicos é outra opção que você deve considerar. Uma horta, mesmo que pequena, plantada nos quintais das casas ou em vasos pendurados em muros ou apoiados em lajes ou sacadas, oferece, a baixo custo, quantidade razoável de alimentos *in natura* muito saborosos. Procure obter orientações específicas para a produção orgânica em diversos ambientes e sobre os tipos de alimentos que melhor se adaptam a cada situação de cultivo e região. A produção doméstica de alimentos orgânicos pode ser trocada entre vizinhos de modo a ampliar o acesso a uma maior diversidade de alimentos.

Se você come fora de casa, excelentes alternativas às redes de *fast-food* são os restaurantes e bares que oferecem grande variedade de preparações culinárias, muitas vezes no sistema de pagamento por quantidade consumida (comida a quilo). Nestes locais, encontrados





em todas as regiões do País, você gasta menos e tem à disposição grande variação de alimentos preparados na hora. Em muitos lugares do Brasil, você encontra também restaurantes populares e cozinhas comunitárias, que são espaços públicos que oferecem refeições variadas e saudáveis a preço reduzido. Levar comida feita em casa para o local de trabalho ou estudo é outra boa opção.

Na sua atuação como cidadão, você pode fazer mais. Por exemplo, pode propor à associação de moradores da sua comunidade que reivindique junto às autoridades municipais a instalação de equipamentos públicos que comercializem alimentos in natura ou minimamente processados a preços acessíveis e a criação de “restaurantes populares” e de “cozinhas comunitárias”. Junto com seus colegas de trabalho, pode lutar para a criação de refeitórios ou de espaços adequados para a alimentação dos trabalhadores. Você pode também participar dos conselhos municipais que fiscalizam a condução do Programa Nacional de Alimentação Escolar e sua integração com a agricultura familiar. Você pode ainda se engajar em iniciativas públicas que visem à regulação dos alimentos que podem ser comercializados dentro de edifícios públicos, como cantinas de escolas ou de hospitais.

Você pode também exercer sua cidadania participando da organização de hortas comunitárias para produção de alimentos orgânicos ou aderindo a iniciativas já existentes. Essas hortas, feitas em praças e terrenos de escolas, centros sociais e unidades de saúde ou outros espaços públicos, favorecem a interação entre as pessoas e fortalecem a comunidade. Outra opção é o engajamento dos cidadãos na reivindicação junto às autoridades municipais para a implantação de projetos de agricultura urbana e periurbana, que visam estimular a produção orgânica de alimentos em áreas ociosas das cidades e do seu entorno. O cultivo de árvores frutíferas em espaços públicos é outra boa opção para aumentar o acesso das pessoas a alimentos saudáveis.

 CUSTO

Embora legumes, verduras e frutas possam ter preço superior ao de alguns alimentos ultraprocessados, o custo total de uma alimentação baseada em alimentos in natura ou minimamente processados ainda é menor no Brasil do que o custo de uma alimentação baseada em alimentos ultraprocessados.

É comum a impressão de que a alimentação saudável é necessariamente muito cara e, ainda mais importante, muito mais cara do que a alimentação não saudável. Essa ideia é muitas vezes criada pelo alto preço de alimentos ultraprocessados “enriquecidos” com vitaminas e outros nutrientes ou comercializados como ideais para quem quer emagrecer. Mas, como vimos nos capítulos anteriores, esses produtos estão longe de poderem ser considerados alimentos saudáveis.

Outras vezes, a impressão de que a alimentação saudável é necessariamente cara decorre do preço relativamente mais alto de alguns alimentos perecíveis como legumes, verduras e frutas. Aqui há dois problemas. O primeiro é que esses alimentos são, e devem ser, consumidos com outros que têm menor preço. Estamos falando aqui de arroz, feijão, batata, mandioca, entre tantos outros que fazem parte das tradições culinárias brasileiras. O segundo é que nem todas as variedades de legumes, verduras e frutas são caras, particularmente quando são compradas na época de safra e em locais onde se comercializam grandes quantidades de alimentos, ou mesmo diretamente dos produtores.

A ideia de que a alimentação saudável custa necessariamente mais do que a alimentação não saudável não é confirmada por dados da realidade. Cálculos realizados com base nas Pesquisas de Orçamentos Familiares do IBGE mostram que, no Brasil, a alimentação baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados e em preparações culinárias feitas com esses alimentos não é apenas mais saudável do que a alimentação baseada em alimentos ultraprocessados, mas também mais barata.

Entretanto, é verdade que em outros países, sobretudo naqueles onde os alimentos ultraprocessados já dominam completamente



a alimentação, alimentos *in natura* ou minimamente processados tornaram-se relativamente mais caros e sua diferença de preço com os ultraprocessados vem aumentando ao longo do tempo. Com a tendência de aumento na oferta e uso de alimentos ultraprocessados em nosso meio, a mesma situação de preços relativamente menores para esses produtos poderia se repetir no Brasil. Com isso, haveria um obstáculo a mais para a adoção das recomendações deste guia.

O que você pode fazer

Para economizar na compra de legumes, verduras e frutas, você deve preferir variedades que estão na safra, pois essas sempre terão menor preço. Comprar esses alimentos em locais onde há menos intermediários entre o agricultor e o consumidor final, como “sacolões ou “varejões”, também pode reduzir custos. Ainda melhor é comprar diretamente dos produtores, seja em feiras, seja por meio de grupos coletivos de compras. Nesse último caso, variedades orgânicas podem se tornar bastante acessíveis.

Como já dissemos neste guia, a ampliação da produção de alimentos *in natura* ou minimamente processados, em particular daqueles oriundos da agricultura agroecológica, depende do aumento da demanda. Com o aumento da demanda por esses alimentos, é natural que haja aumento no número de produtores e comerciantes e redução nos preços.

Para reduzir o custo de refeições feitas fora de casa, sem abrir mão de alimentos *in natura* ou minimamente processados, novamente são boas opções levar comida de casa para o trabalho ou comer em restaurantes que oferecem comida a quilo.

Atuando coletivamente, você pode reivindicar das autoridades municipais a instalação de equipamentos públicos que comercializam alimentos *in natura* ou minimamente processados a preços acessíveis e a criação de restaurantes populares e cozinhas comunitárias. Você pode também se engajar na luta por políticas fiscais que tornem mais baratos aqueles alimentos e mais caros os alimentos ultraprocessados.

HABILIDADES CULINÁRIAS

O enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações favorece o consumo de alimentos ultraprocessados.

Em contraste com alimentos ultraprocessados, alimentos *in natura* ou minimamente processados usualmente precisam ser selecionados, pré-preparados, temperados, cozidos, combinados a outros alimentos e apresentados na forma de pratos para que possam ser consumidos. As habilidades envolvidas com a seleção, pré-preparo, tempero, cozimento, combinação e apresentação dos alimentos são as habilidades culinárias. Dessas habilidades, desenvolvidas em cada sociedade e aperfeiçoadas e transmitidas ao longo de gerações, dependem o sabor, o aroma, a textura e a aparência que os alimentos *in natura* ou minimamente processados irão adquirir e o quanto eles serão apreciados pelas pessoas.

No Brasil e em muitos outros países, o processo de transmissão de habilidades culinárias entre gerações vem perdendo força e as pessoas mais jovens possuem cada vez menos confiança e autonomia para preparar alimentos. As razões para isso são complexas e





envolvem a desvalorização do ato de preparar, combinar e cozinhar alimentos como prática cultural e social, a multiplicação das tarefas cotidianas e a incorporação da mulher no mercado formal de trabalho, além da oferta massiva e da publicidade agressiva dos alimentos ultraprocessados. As propagandas desses alimentos muitas vezes sugerem que sua fabricação reproduz exatamente os ingredientes e os passos das preparações culinárias, o que não é verdade. Segundo essas propagandas, preparar alimentos em casa seria uma perda de tempo, que poderia ser usado em outras atividades mais “produtivas”.

Independentemente de seus determinantes, o processo de perda progressiva de habilidades culinárias implica que as preparações baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados podem se tornar cada vez menos atraentes. Nesse sentido, contrastam com os alimentos ultraprocessados, cada vez mais “irresistíveis” em função dos avanços tecnológicos que oferecem à indústria possibilidades praticamente infinitas de manipulação do gosto, aroma, textura e aparência dos produtos. Este é um grande obstáculo para a adoção das recomendações deste guia.

O que você pode fazer

Se você tem habilidades culinárias, procure desenvolvê-las e partilhá-las com as pessoas com quem você convive, principalmente com crianças e jovens, sem distinção de gênero.

Se você não tem habilidades culinárias, e isso vale para homens e mulheres, procure adquiri-las. Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos e colegas, leia livros, consulte a internet, eventualmente faça cursos e... comece a cozinhar!

Como todas as habilidades, a habilidade no preparo de alimentos melhora quando é praticada. Você vai se surpreender com os progressos que pode fazer em pouco tempo e com o prazer que o preparo de alimentos pode acrescentar à sua vida. Sempre que possível, cozinhe em companhia. O prazer compartilhado é dobrado.



Mesmo que você não tenha muitas oportunidades de exercer suas habilidades culinárias, valorize o ato de cozinhar e estimule as pessoas à sua volta a fazê-lo, em particular os mais jovens. Se você é um trabalhador cujo ofício envolve a promoção da saúde, procure incluir a culinária nos temas dos seus encontros ou conversas com a população.

Atuando como cidadão, você pode integrar associações da sociedade civil que buscam proteger o patrimônio cultural representado pelas tradições culinárias locais. Em associações de pais e mestres, você pode propor que habilidades culinárias façam parte do currículo das escolas.

TEMPO

Para algumas pessoas, as recomendações deste guia podem implicar a dedicação de mais tempo à alimentação.

Como dissemos no item anterior, o consumo de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados, recomendação central deste guia, pressupõe a seleção e aquisição dos alimentos, o pré-preparo, o tempero e cozimento e a finalização e apresentação dos pratos, além da limpeza de utensílios e da cozinha após o término das refeições. Isso evidentemente requer tempo da própria pessoa ou de quem, na sua casa, é responsável pela preparação das refeições.



As recomendações deste guia quanto às circunstâncias que deveriam ser observadas com relação ao momento de comer – horários regulares, locais apropriados, não estar envolvido em outra atividade, desfrutar os alimentos, comer em companhia – também demandam tempo, neste caso da própria pessoa e daqueles que a acompanham.

Há de se considerar também que a vida moderna é marcada por crescentes demandas e que muitos trabalham mais horas do que o que seria razoável. Além disso, o aumento na distância entre as casas e os locais de trabalho ou estudo e o trânsito caótico de muitas cidades subtraem o tempo precioso das pessoas. O tempo, portanto, pode ser um obstáculo importante para a adoção das recomendações centrais deste guia.

O que você pode fazer

Inicialmente, é importante levar em conta que a falta de habilidades culinárias torna a preparação de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados desnecessariamente demorada. Assim, aplica-se aqui também a recomendação de adquirir ou aperfeiçoar habilidades culinárias e partilhá-las com quem você convive.

Com maior domínio de técnicas culinárias, você poderá reduzir em muito o tempo de preparo dos alimentos. Você ficará surpreso ao descobrir, por exemplo, que o tempo de preparo de um delicioso prato de macarrão com molho de tomate e temperos naturais é de apenas cinco minutos a mais do que você gastaria para dissolver em água quente um pacote de “macarrão instantâneo” carregado de gordura, sal e aditivos.

Habilidades culinárias não significam apenas o domínio de técnicas culinárias, mas também o planejamento das compras de alimentos e ingredientes culinários, organização da despensa doméstica e definição prévia do que vai se comer ao longo da semana.

Alguns alimentos que demandam maior tempo de cocção, como o feijão, podem ser cozidos em maior quantidade em um único dia, congelados e utilizados em preparações ao longo da semana. Determinados pratos como sopas, omeletes e arroz com legumes

refogados tomam pouco tempo e podem ser preferíveis em dias em que a disponibilidade de tempo é menor. Verduras podem ser higienizadas e secas com antecedência para uso ao longo da semana.

O tempo consumido no preparo de refeições preparadas na hora e com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados pode ser diminuído com o desenvolvimento de habilidades culinárias, mas não anulado. E esse tempo, consideradas todas as atividades, desde a aquisição e seleção dos alimentos até a limpeza de utensílios domésticos e da cozinha, pode ser excessivo para uma única pessoa. Assim, aplica-se aqui a recomendação feita anteriormente neste guia quanto à necessidade de se partilhar a responsabilidade por todas as atividades domésticas relacionadas à aquisição de alimentos e ao preparo e consumo de refeições.

Resta agora considerar o tempo extra requerido para cumprir as recomendações deste guia sobre o ato de comer e a comensalidade: fazer refeições regularmente, comer sem pressa, desfrutar o prazer proporcionado pela visão, aroma, textura e sabor dos alimentos e de suas preparações e partilhar deste prazer com familiares, amigos ou colegas.

Na introdução deste capítulo, dissemos que, em algumas vezes, a remoção de obstáculos para a adesão às recomendações deste guia demandaria que as pessoas refletissem sobre a importância que a alimentação tem ou pode ter para suas vidas e concedessem a ela maior valor.

Embora a atribuição de maior valor para a alimentação favoreça de modo geral a adesão a todas as recomendações deste material, ela tem papel especial no que se refere às circunstâncias que envolvem o ato de comer. Neste caso, a mensagem deste guia é: encare o ato de comer como um momento privilegiado de prazer, não como um fardo. E também: reavalie como você tem usado o seu tempo e considere quais outras atividades poderiam ceder espaço para a alimentação.



A proposta da revisão crítica do uso do tempo de cada pessoa não deve ser entendida como indicação de que a falta de tempo não chega a ser um problema ou é problema cuja solução demanda apenas ações no plano individual. Como no caso dos demais obstáculos, o que este guia propõe para seus leitores é uma combinação de ações no plano pessoal e familiar e ações no plano da cidadania. A atuação no plano coletivo, neste caso, seria exemplificada pela defesa de políticas públicas eficazes para diminuir o tempo que as pessoas gastam no seu deslocamento, como o investimento no transporte público e o uso mais racional das vias de transporte.

PUBLICIDADE

A publicidade de alimentos ultraprocessados domina os anúncios comerciais de alimentos, frequentemente veicula informações incorretas ou incompletas sobre alimentação e atinge, sobretudo, crianças e jovens.

Os brasileiros de todas as idades são diariamente expostos a diversas estratégias utilizadas pelas indústrias de alimentos na divulgação dos seus produtos. Comerciais em televisão e rádio, anúncios em jornais e revistas, matérias na internet, amostras grátis de produtos, ofertas de brindes, descontos e promoções, colocação de produtos em locais estratégicos dentro dos supermercados e embalagens atraentes são alguns dos exemplos mais frequentes dos mecanismos adotados para a sedução e convencimento dos consumidores.

Mais de dois terços dos comerciais sobre alimentos veiculados na televisão se referem a produtos comercializados nas redes de *fast-food*, salgadinhos “de pacote”, biscoitos, bolos, cereais matinais, balas e outras guloseimas, refrigerantes, sucos adoçados e refrescos em pó, todos esses ultraprocessados. A maioria desses anúncios é dirigida diretamente a crianças e adolescentes. O estímulo ao consumo diário e em grande quantidade desses produtos é claro nos anúncios.

Além disso, com base no que veem nos comerciais, crianças e adolescentes, e a população em geral, são levados a acreditar que os alimentos ultraprocessados têm qualidade superior a dos demais ou que tornarão as pessoas mais felizes, atraentes, fortes, “supersaudáveis” e socialmente aceitas ou, ainda, que suas calorias seriam necessárias para a prática de esportes.

Se comerciais, anúncios, ofertas, promoções e embalagens são convincentes e sedutores para os adultos, para as crianças são ainda mais. As crianças estão em um processo especial de desenvolvimento e, sozinhas, ainda não conseguem compreender muitos dos elementos do mundo adulto. Cada vez mais precocemente, as crianças se constituem no público-alvo da publicidade de alimentos. Isso por conta da influência que exercem na escolha das compras das famílias e também porque estão formando hábitos de consumo que poderão prolongar-se pelo resto de suas vidas.

A publicidade dirigida a crianças usa elementos de que elas mais gostam, como personagens, heróis, pessoas famosas, músicas, brinquedos, jogos e coleções; está presente nos espaços de sua



convivência, como escolas, espaços públicos, parques e restaurantes; e utiliza os meios de comunicação a que elas estão mais expostas, como televisão e internet.

O que você pode fazer

Pais e educadores devem esclarecer as crianças de que a função da publicidade é essencialmente aumentar a venda de produtos, e não informar ou, menos ainda, educar as pessoas. Limitar a quantidade de tempo que as crianças passam vendo televisão é uma forma de diminuir sua exposição a propagandas e, ao mesmo tempo, torná-las mais ativas. Mas, atenção: ações podem falar mais do que palavras. As orientações dadas às crianças devem ser praticadas pelos adultos.

Atuando como cidadão, você pode fazer mais, exigindo, por exemplo, que a escola onde você trabalha ou estuda e a escola dos seus filhos sejam ambientes livres de propaganda de qualquer produto e que o currículo escolar discuta o papel da publicidade e capacite os estudantes para que entendam seu modo de operar. Como membro de organizações da sociedade civil, você pode propor o engajamento dessas organizações em campanhas para regulamentação da publicidade de alimentos e pelo respeito à legislação de proteção aos direitos das crianças e dos adolescentes. Como eleitor, você pode manifestar a seu representante no Congresso a sua opinião sobre a necessidade de projetos de lei que protejam a população, sobretudo crianças e adolescentes, da exposição à publicidade de alimentos.

Para que sua atuação como cidadão seja mais efetiva, é importante que você conheça a legislação brasileira que protege os consumidores de excessos publicitários praticados por empresas. Segundo o Código de Defesa do Consumidor, é ilegal fazer publicidade enganosa, seja veiculando informações falsas, seja omitindo informações sobre características e propriedades de produtos e serviços. Além disso, é considerada abusiva toda publicidade que se aproveita da deficiência de julgamento e experiência da criança (regulamentações que descrevem características da publicidade abusiva são descritas na seção “Para saber mais”). É importante também saber que órgãos do



Poder Público, como Procon, Ministério Público, Defensoria Pública, Ministério da Justiça e Ministério da Educação, podem ser acionados para que tomem providências legais sempre que forem identificados casos de descumprimento da legislação.

FINALMENTE

Este capítulo examinou obstáculos que podem dificultar a adoção pelos brasileiros das várias recomendações feitas ao longo deste guia, incluindo a escassez de informações confiáveis sobre alimentação, problemas relacionados à oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados, o custo relativamente alto de legumes, verduras e frutas, o enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias, a falta de tempo das pessoas e a exposição incessante da população, em particular crianças e adolescentes, à publicidade de alimentos ultraprocessados.

Como já foi salientado, este guia reconhece que a superação dos obstáculos examinados está distante de ser simples e, em muitos casos, requer políticas públicas e ações regulatórias do Estado que tornem o ambiente mais propício para a adoção das recomendações. Entretanto, em muitos casos, a superação dos obstáculos também demanda que as pessoas reavaliem a importância que a alimentação tem ou pode ter nas suas vidas. Assim, as recomendações deste capítulo se dirigem às pessoas como indivíduos e membros de famílias e às pessoas como cidadãos e membros de comunidades e de organizações da sociedade civil que atuam de forma organizada pelo bem comum.

Os obstáculos para a adoção das recomendações deste guia são reunidos ao final deste capítulo ao lado de algumas das sugestões aventadas para sua superação.



A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DOS OBSTÁCULOS

.....

INFORMAÇÃO

Há muitas informações sobre alimentação e saúde, mas poucas são de fontes confiáveis

Utilize, discuta e divulgue o conteúdo deste guia na sua família, com seus amigos e colegas, e em organizações da sociedade civil de que você faça parte.

OFERTA

Alimentos ultraprocessados são encontrados em toda parte, sempre acompanhados de muita propaganda, descontos e promoções, enquanto alimentos in natura ou minimamente processados nem sempre são comercializados em locais próximos às casas das pessoas.

Procure fazer compras de alimentos em mercados, feiras livres e feiras de produtores e em outros locais que comercializam variedades de alimentos in natura ou minimamente processados, dando preferência a alimentos orgânicos da agroecologia familiar. Participe de grupos de compra de alimentos orgânicos adquiridos diretamente de produtores e da organização de hortas comunitárias. Evite fazer compras em locais que só vendem alimentos ultraprocessados.

CUSTO

Embora legumes, verduras e frutas possam ter preço superior ao de alguns alimentos ultraprocessados, o custo total de uma alimentação baseada em alimentos in natura ou minimamente processados ainda é menor no Brasil do que o custo de uma alimentação baseada em alimentos ultraprocessados

Dê sempre preferência a legumes, verduras e frutas da estação e produzidos localmente e, quando comer fora de casa, prefira restaurantes que servem “comida feita na hora”. Reivindique junto às autoridades municipais a instalação de equipamentos públicos que comercializem

alimentos *in natura* ou minimamente processados a preços acessíveis e a criação de restaurantes populares e de cozinhas comunitárias.

HABILIDADES CULINÁRIAS

O enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações favorece o consumo de alimentos ultraprocessados

Desenvolva, exercite e compartilhe suas habilidades culinárias; valorize o ato de preparar e cozinhar alimentos; defenda a inclusão das habilidades culinárias como parte do currículo das escolas; e integre associações da sociedade civil que buscam proteger o patrimônio cultural representado pelas tradições culinárias locais.

TEMPO

Para algumas pessoas, as recomendações deste guia podem implicar a dedicação de mais tempo à alimentação

Para reduzir o tempo dedicado à aquisição de alimentos e ao preparo de refeições, planeje as compras, organize a despensa, defina com antecedência o cardápio da semana, aumente o seu domínio de técnicas culinárias e faça com que todos os membros de sua família compartilhem da responsabilidade pelas atividades domésticas relacionadas à alimentação. Para encontrar tempo para fazer refeições regulares, comer sem pressa, desfrutar o prazer proporcionado pela alimentação e partilhar deste prazer com entes queridos, reavalie como você tem usado o seu tempo e considere quais outras atividades poderiam ceder espaço para a alimentação.

PUBLICIDADE

A publicidade de alimentos ultraprocessados domina os anúncios comerciais de alimentos, frequentemente veicula informações incorretas ou incompletas sobre alimentação e atinge, sobretudo, crianças e jovens

Esclareça as crianças e os jovens de que a função da publicidade é essencialmente aumentar a venda de produtos, e não informar ou, menos ainda, educar as pessoas. Procure conhecer a legislação brasileira de proteção aos direitos do consumidor e denuncie aos órgãos públicos qualquer desrespeito a esta legislação.





DEZ PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

1 FAZER DE ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS A BASE DA ALIMENTAÇÃO

Em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, alimentos *in natura* ou minimamente processados são a base ideal para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Variedade significa alimentos de todos os tipos - grãos, raízes, tubérculos, farinhas, legumes, verduras, frutas, castanhas, leite, ovos e carnes - e variedade dentro de cada tipo - feijão, arroz, milho, batata, mandioca, tomate, abóbora, laranja, banana, frango, peixes etc.

2 UTILIZAR ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR EM PEQUENAS QUANTIDADES AO TEMPERAR E COZINHAR ALIMENTOS E CRIAR PREPARAÇÕES CULINÁRIAS

Utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados, óleos, gorduras, sal e açúcar contribuem para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação sem torná-la nutricionalmente desbalanceada.

3 LIMITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS

Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, compota de frutas, pães e queijos – alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam. Em pequenas quantidades, podem ser consumidos como ingredientes de preparações culinárias ou parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

4 EVITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote”, refrigerantes e “macarrão instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. Suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

5 COMER COM REGULARIDADE E ATENÇÃO, EM AMBIENTES APROPRIADOS E, SEMPRE QUE POSSÍVEL, COM COMPANHIA

Procure fazer suas refeições em horários semelhantes todos os dias e evite “beliscar” nos intervalos entre as refeições. Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade. Procure comer em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimento. Sempre que possível, coma em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. A companhia nas refeições favorece o



comer com regularidade e atenção, combina com ambientes apropriados e amplia o desfrute da alimentação. Compartilhe também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

6 FAZER COMPRAS EM LOCAIS QUE OFERTEM VARIEDADES DE ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

Procure fazer compras de alimentos em mercados, feiras livres e feiras de produtores e outros locais que comercializam variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Prefira legumes, verduras e frutas da estação e cultivados localmente. Sempre que possível, adquira alimentos orgânicos e de base agroecológica, de preferência diretamente dos produtores.

7 DESENVOLVER, EXERCITAR E PARTILHAR HABILIDADES CULINÁRIAS

Se você tem habilidades culinárias, procure desenvolvê-las e partilhá-las, principalmente com crianças e jovens, sem distinção de gênero. Se você não tem habilidades culinárias – e isso vale para homens e mulheres –, procure adquiri-las. Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos e colegas, leia livros, consulte a internet, eventualmente faça cursos e... comece a cozinhar!

8 PLANEJAR O USO DO TEMPO PARA DAR À ALIMENTAÇÃO O ESPAÇO QUE ELA MERECE

Planeje as compras de alimentos, organize a despensa doméstica e defina com antecedência o cardápio da semana. Divida com

os membros de sua família a responsabilidade por todas as atividades domésticas relacionadas ao preparo de refeições. Faça da preparação de refeições e do ato de comer momentos privilegiados de convivência e prazer. Reavalie como você tem usado o seu tempo e identifique quais atividades poderiam ceder espaço para a alimentação.

9 DAR PREFERÊNCIA, QUANDO FORA DE CASA, A LOCAIS QUE SERVEM REFEIÇÕES FEITAS NA HORA

No dia a dia, procure locais que servem refeições feitas na hora e a preço justo. Restaurantes de comida a quilo podem ser boas opções, assim como refeitórios que servem comida caseira em escolas ou no local de trabalho. Evite redes de *fast-food*.

10 SER CRÍTICO QUANTO A INFORMAÇÕES, ORIENTAÇÕES E MENSAGENS SOBRE ALIMENTAÇÃO VEICULADAS EM PROPAGANDAS COMERCIAIS

Lembre-se de que a função essencial da publicidade é aumentar a venda de produtos, e não informar ou, menos ainda, educar as pessoas. Avalie com crítica o que você lê, vê e ouve sobre alimentação em propagandas comerciais e estimule outras pessoas, particularmente crianças e jovens, a fazerem o mesmo.



PARA SABER MAIS

Nesta seção, você encontra sugestões de leituras adicionais que aprofundam os temas abordados e discutidos em cada um dos capítulos do *Guia Alimentar para a População Brasileira*.

CAPÍTULO 1 - PRINCÍPIOS

SCRINIS, G. **Nutritionism**: the Science and Politics of Dietary Advice. New York: Columbia University Press, 2013.

Este livro desenvolve vários dos argumentos que justificam o olhar abrangente da relação entre alimentação e saúde adotado por este guia, em particular quanto a não reduzir os alimentos aos nutrientes individuais neles contidos.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, [S.l.], v. 50, p. 528-548, 2011. Disponível em: <<http://ssi.sagepub.com/content/50/3-4/528.full.pdf+html>>.

As dimensões sociais e culturais da alimentação e a influência que exercem na saúde e bem-estar das pessoas são retratadas com grande propriedade nessas duas publicações.

LANG, T.; BARLING, D; CARAHER, M. **Food Policy**: Integrating Health, Environment and Society. Oxford: Oxford University Press, 2009.

O capítulo 6 deste livro examina a relação entre a produção e consumo de alimentos e o ambiente físico e oferece elementos que justificam por que as recomendações deste guia levam em conta o impacto das escolhas alimentares sobre a ecologia e a biodiversidade. Os capítulos 7 e 8 aportam mais elementos para se compreender a relação entre as dimensões sociais e culturais da alimentação e a saúde e o bem-estar. Uma interessante abordagem das dimensões ambientais, sociais e culturais da alimentação e de suas relações com a saúde e o bem-estar pode ser apreciada na publicação do movimento Slow Food "A centralidade do alimento" (disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf>).

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS.

Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action. Rome, 2010. Disponível em: <www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf>.

Esta publicação da FAO mostra, com exemplos e números, que o sistema alimentar predominante e os padrões de alimentação a ele associados não são sustentáveis, apesar de todos os avanços tecnocientíficos perseguidos há décadas pela agricultura e pela indústria de alimentos. Traz a seguinte importante mensagem: padrões de alimentação nutricionalmente equilibrados contribuem para reduzir o impacto ecológico da alimentação e promovem a biodiversidade.

WORLD HEALTH ORGANIZATION; FOOD AND AGRICULTURE

ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Preparation and use of food-based dietary guidelines:** Report of a joint FAO/WHO consultation Nicosia, Cyprus. Geneva, 1996. Disponível em: <www.fao.org/docrep/X0243E/X0243E00.htm>.

O capítulo 2 desta publicação descreve o conjunto de evidências científicas relevantes para a construção de guias alimentares, incluindo conhecimentos gerados por disciplinas das ciências da saúde, da nutrição e dos alimentos e, também, por disciplinas das ciências sociais, comportamentais e do ambiente.

COMISSÃO NACIONAL SOBRE DETERMINANTES SOCIAIS DA SAÚDE (Brasil).

As causas sociais das iniquidades em saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2008. Disponível em: <http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/causas_sociais_iniquidades.pdf>.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Brasília, 2012.

Disponível em: <www.fasi.edu.br/files/biblioteca/nut/Marco_referencia_Textocompleto_educaoalimentar.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** Brasília, 2012.

Disponível em: <<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>>.

A primeira publicação traça um panorama geral das condições de saúde da população brasileira, com ênfase nas iniquidades em saúde geradas pelos determinantes sociais. A necessidade de que a educação alimentar e nutricional seja acompanhada de políticas públicas que assegurem o suprimento seguro e sustentável de alimentos em quantidade e qualidade adequadas para todos é abordada na segunda publicação, enquanto a



terceira oferece relato circunstanciado da implementação dessas políticas no Brasil.

BRASIL. Decreto nº 7.794, de 20 de agosto de 2012. Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 149, n. 162, 21 ago. 2012. p. 4.

O Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo) é uma política pública do Governo Federal que objetiva ampliar e efetivar ações para orientar o desenvolvimento rural sustentável.

BRASIL. Decreto nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 143, n. 179, 18 set. 2006. p. 1.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 147, n. 164, 26 ago. 2010. p. 6.

A primeira publicação se refere à Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional que institucionalizou a responsabilidade do poder público na promoção do direito de todas as pessoas ao acesso regular e permanente a alimentos, em qualidade e quantidade, enquanto que a segunda trata do decreto que regulamentou esta lei e institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

CAPÍTULO 2 - A ESCOLHA DOS ALIMENTOS

MOZZAFFARIAN, D.; LUDWIG, D. Dietary Guidelines in 21st Century: a time for food. **JAMA**, [S.l.], v. 304, p. 681-682, 2010.

WILLETT, W. C.; SKERRET, P. J. **Eat, Drink, and Be Healthy**: The Harvard Medical School Guide to Healthy Eating. New York: Free Press, 2005.

A primeira publicação, um comentário publicado por dois pesquisadores da Universidade de Harvard na revista da Associação Médica Americana, descreve as limitações de se olhar a relação alimentação-saúde com base apenas na composição nutricional dos alimentos, em particular quando o perfil epidemiológico é dominado por doenças cardiovasculares, diabetes,

obesidade, câncer e outras doenças crônicas. Destaca os efeitos protetores da alimentação que dependem da estrutura intacta dos alimentos e de interações entre nutrientes, explica porque a suplementação medicamentosa de nutrientes não reproduz os mesmos benefícios da alimentação e defende a necessidade de um novo enfoque para a formulação de guias alimentares que privilegie alimentos intactos ou minimamente processados e que desencoraje o consumo de produtos altamente processados. Este enfoque, adotado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, está presente na segunda publicação (também oriunda da Universidade de Harvard), que apresenta recomendações sobre alimentação saudável dirigidas particularmente à população americana.

LUDWIG, D. Technology, diet, and the burden of chronic disease. **JAMA**, [S.l.], v. 305, p. 1352-1353, 2011. Disponível em: <<http://jama.jamanetwork.com/article.aspx?articleid=896031>>.

Esta apreciação, escrita por um dos autores do comentário que defende guias alimentares que privilegiem alimentos intactos ou minimamente processados, apresenta o conceito relativo ao ultraprocessoamento de alimentos e descreve os mecanismos que ligam alimentos ultraprocessados à obesidade e a outras doenças crônicas.

MOODIE, R. et al. Profits and pandemics: prevention of harmful effects of tobacco, alcohol, and ultra-processed food and drink industries. **The Lancet**, [S.l.], v., 381, n. 9867, p. 670-679, Feb. 2013. Disponível em: <www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736%2812%2962089-3/fulltext>.

Artigo publicado por um grupo internacional de pesquisadores da área da saúde pública na revista médica de maior impacto acadêmico em todo o mundo. O artigo estabelece comparações entre alimentos ultraprocessados, tabaco e bebidas alcoólicas e explica por que o aumento na produção e consumo desses três produtos é o principal determinante da atual epidemia mundial de doenças crônicas.

MOSS, M. **Salt Sugar Fat: how the Food Giants Hooked Us**. New York: Random House, 2013.

Este livro explica em detalhe por que alimentos ultraprocessados precisam ser adicionados de tanto sal, açúcar e gorduras.

MONTEIRO, C. A. et al. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. **Obesity Review**, [S.l.], v. 14, Suppl. 2, p. 21-28, Nov. 2013. Disponível em: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/obr.12107/pdf>>.

Este artigo estuda o nível e a tendência de evolução da comercialização de alimentos ultraprocessados em 79 países do mundo, incluindo o Brasil. Os resultados indicam que esses produtos já dominam o suprimento de



alimentos nos países de alta renda e que, naqueles de renda média, como o Brasil, a velocidade de crescimento de suas vendas é muito alta e compatível com um cenário de hegemonia em futuro não muito distante.

MARTINS, A. P. B. et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 47, p. 656-665, 2013.

Este artigo estuda a evolução do consumo domiciliar de alimentos in natura e minimamente processados, ingredientes culinários e alimentos processados e ultraprocessados no Brasil. Os resultados documentam que a participação de alimentos ultraprocessados na dieta vem crescendo nas áreas metropolitanas brasileiras desde a década de 1980. No Brasil, em um período de apenas cinco anos, esta participação aumentou cinco pontos percentuais (de 20,8%, em 2002-2003, para 25,4%, em 2008-2009), com correspondente redução da participação de alimentos in natura e minimamente processados e de ingredientes culinários. O aumento da participação de alimentos ultraprocessados ocorreu em todos os estratos de renda.

SCHLOSSER, E. **Fast Food Nation**: what the All-American Meal is Doing to the World. New York: Houghton Mifflin, 2001.

PETRINI, C. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

O primeiro livro aborda as consequências negativas de um sistema alimentar baseado em alimentos ultraprocessados, incluindo o enfraquecimento da cultura alimentar, a deterioração do ambiente físico e o esgotamento de recursos naturais como energia e água. O segundo livro advoga a necessidade de que a produção, a preparação e o consumo de alimentos voltem a ocupar lugares de destaque entre as principais atividades humanas. Apresenta o conceito do consumidor de alimentos como “coprodutor”, cujo papel é essencial para direcionar o sistema alimentar para um horizonte mais justo e sustentável, e valoriza o valor simbólico dos alimentos e das preparações culinárias, o compartilhamento das refeições e outras importantes dimensões sociais e culturais da alimentação.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **World Livestock 2011**: Livestock in food security. Rome, 2011. Disponível em: <www.fao.org/docrep/014/i2373e/i2373e.pdf>.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Livestock’s long shadow**: environmental issues and options. Rome, 2006. Disponível em: <www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>.

Publicações da FAO que sistematizam os impactos da pecuária sobre o meio ambiente em todo o mundo, considerando diferentes sistemas de

produção. Trazem à luz a urgência da mitigação destes impactos, uma vez que é esperado aumento significativo da demanda por alimentos de origem animal até 2050. Apontam para a necessidade de temperança no uso de carne na alimentação.

CARNEIRO, F. F. et al. **Dossiê ABRASCO**: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Rio de Janeiro: ABRASCO, 2012. Parte 1.

Este dossiê, publicado pela Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco), registra a preocupação com a escalada ascendente de uso de agrotóxicos no Brasil e a contaminação do ambiente e das pessoas dela resultante, com severos impactos sobre a saúde pública.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil); UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. **Rotulagem nutricional obrigatória**: manual de orientação aos consumidores. Brasília, 2005. Disponível em: <www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_consumidor.pdf>.

Essa publicação apresenta a legislação brasileira para a rotulagem de alimentos no País e discute como algumas informações obrigatoriamente presentes nos rótulos dos alimentos embalados, como a lista de ingredientes, podem contribuir na escolha dos produtos.

CAPÍTULO 3 - DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_aval_nutricional/pof20082009_avaliao.pdf>.

Publicação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística que descreve mudanças na composição da cesta de alimentos adquiridos pelas famílias brasileiras entre 1974 e 2009, indicando a substituição de alimentos in natura ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em: <www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_consumo/pofanalise_2008_2009.pdf>.

Publicação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística sobre o primeiro inquérito nacional sobre consumo alimentar individual realizado no Brasil em 2008-2009. A base de dados deste inquérito foi extensivamente utilizada nas análises conduzidas por este guia para descrever as principais características da alimentação dos brasileiros e, em particular, daqueles que

ainda baseiam sua alimentação em alimentos in natura ou minimamente processados e em preparações culinárias feitas com esses alimentos.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases:** report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva, 2003. (Technical Report, 916) Disponível em: <http://whqlibdoc.who.int/trs/who_trs_916.pdf>.

Publicação da Organização Mundial da Saúde que apresenta recomendações internacionais quanto à ingestão de proteínas, gorduras, carboidratos, açúcar livre, fibras e sódio. Essas sugestões orientaram as análises sobre o consumo alimentar dos brasileiros conduzidas com base no inquérito de 2008-2009.

WORLD CANCER RESEARCH FUND; AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH. **Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer:** a Global Perspective. Washington DC: AICR, 2007. Disponível em: <www.dietandcancerreport.org/cancer_resource_center/downloads/Second_Expert_Report_full.pdf>.

Publicação que apresenta as recomendações sobre densidade de energia e consumo de carnes vermelhas adotadas por este guia nas análises do inquérito de 2008-2009.

SAWKA, M. N.; CHEUVRONT, S. N.; CARTER, R. Human Water Needs. **Nutrition Reviews**, [S.l.], v. 63, Supplement 1, p. S30-S39, 2005. Disponível em: <www.nap.edu/books/0309091691/html>.

Artigo que sumariza resultados de um painel de especialistas designado em 2004 pelo Instituto de Medicina dos Estados Unidos para estabelecer recomendações dietéticas para a ingestão de água e eletrólitos. O artigo enfatiza recomendações quanto à ingestão de água por pessoas saudáveis ao longo do ciclo da vida, considerando tanto a influência do nível de atividade física quanto a exposição ao calor. Essas orientações embasam as orientações sobre consumo de água feitas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. O conjunto das recomendações do painel de especialistas pode ser consultado na publicação Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. Washington, DC: National Academies Press, 2004 (disponível em: http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=10925&page=4).

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Guia de alimentos e vigilância sanitária. Brasília**, [200?]. Disponível em: <www.anvisa.gov.br/alimentos/guia_alimentos_vigilancia_sanitaria.pdf>.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Orientações aos Consumidores**. Disponível em: <<http://anvisa.gov.br/alimentos/consumidor/index.asp>>.

Duas publicações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) que apresentam informações e orientações sobre os cuidados na escolha, manipulação e conservação dos alimentos.

WORLD HEALTH ORGANIZATION; FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Preparation and use of food-based dietary guidelines**: report of a joint FAO/WHO consultation, Nicosia, Cyprus. Geneva, 1996. Disponível em: <www.fao.org/docrep/X0243E/X0243E00.htm>.

Esta publicação das Nações Unidas sobre a preparação e uso de guias alimentares recomenda que esses guias sempre levem em conta o contexto sociocultural específico de cada sociedade e todos os fatores sociais, econômicos e ambientais que podem afetar a disponibilidade de alimentos e os padrões de alimentação. Recomenda, em particular, que eles tenham como ponto de partida padrões correntes de alimentação, mais do que metas numéricas relativas a nutrientes isolados, e que priorizem recomendações consistentes com os principais problemas de saúde enfrentados pela população. Insiste, ainda, no fato de que diversos padrões de alimentação podem ser consistentes com a promoção da saúde e do bem-estar.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2004.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo; Editora Estúdio Sonia Robatto, 2001.

Esses dois livros discorrem sobre a cozinha brasileira. O livro de Câmara Cascudo, editado pela primeira vez em 1967, é possivelmente o mais importante documento a retratar a história da cozinha brasileira, suas origens indígenas, africanas e portuguesas e a influência das migrações europeias mais recentes. Além do registro meticuloso das receitas e pratos típicos da cozinha brasileira, com seus sabores, cores e cheiros, o livro aborda os elementos sociais que permeiam essa cozinha como a simbologia dos alimentos, as características das refeições, o compartilhamento e os modos à mesa. O livro de Fernandes, como seu título indica, é uma saborosa e atualizada viagem gastronômica pelas diferentes regiões do Brasil. Livros específicos com receitas sobre a cozinha do dia a dia são recomendados nas leituras sugeridas para o capítulo 5.



BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília, 2014.

Publicação do Ministério da Saúde que divulga os vários tipos de frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais e ervas existentes no Brasil. Apresenta variedades típicas em cada uma das cinco macrorregiões do País e receitas de preparações culinárias que utilizam esses alimentos, ressaltando a riqueza da diversidade da alimentação brasileira.

CAPÍTULO 4 - O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

O artigo aborda a comensalidade contemporânea, destacando as mudanças alimentares urbanas no contexto da globalização. Focaliza, em particular, a desterritorialização da produção de alimentos e de serviços relacionados à alimentação e seu impacto sobre o comportamento alimentar das populações.

STROEBELE, N.; DE CASTRO, J. M. Effect of ambience on food intake and food choice. **Nutrition**, [S.l.], v. 20, p. 821-838, 2004. Disponível em: <www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0899900704001510#>.

WANSINK, B. **Mindless Eating**: why we eat more than we think. New York: Bantam, 2006.

COHEN, D. A; FARLEY, T. A. Eating as an automatic behavior. **Preventing Chronic Disease**, Atlanta, v. 5, p. 1-7, 2008. Disponível em: <www.cdc.gov/pcd/issues/2008/jan/07_0046.htm>.

Essas três publicações fornecem as bases científicas que sustentam as recomendações deste guia quanto a comer com regularidade e atenção e quanto a evitar ambientes que estimulam o consumo excessivo de calorias.

BRILLAT-SAVARIN, J-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

POLLAN, M. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. São Paulo: Instrínseca, 2014.

Esses dois livros, distanciados quase duzentos anos (a primeira edição francesa do livro de Brillat-Savarin é de 1825), discorrem de modo magistral sobre a essencialidade da dimensão do prazer em todas as ações humanas relacionadas à alimentação, da escolha de alimentos à preparação de pratos, do desfrute da comida ao convívio com os seres queridos.

CAPÍTULO 5 - A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DOS OBSTÁCULOS

Compreendendo obstáculos

STUCKLER, D. et al. Manufacturing epidemics: the role of global producers in increased consumption of unhealthy commodities including processed foods, alcohol, and tobacco. **PLoS Med**, [S.l.], v. 9, n. 6, p. e1001235, 2012. Disponível em: <www.plosmedicine.org/article/fetchObject.action?uri=info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pmed.1001235&representation=PDF>.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G. The impact of transnational “Big Food” companies on the South: a view from Brazil. **PLoS Med**, [S.l.], v. 9, n. 7, p. e1001252. Disponível em: <www.plosmedicine.org/article/fetchObject.action?uri=info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pmed.1001252&representation=PDF>.

Os obstáculos para a adoção de uma alimentação saudável representados pela oferta e publicidade agressivas de alimentos ultraprocessados são descritos nesses dois artigos, o primeiro sob uma perspectiva mundial, o segundo com ênfase no Brasil.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Recomendações da consulta de especialistas da Organização Pan-Americana da Saúde sobre a promoção e a publicidade de alimentos e bebidas não alcoólicas para crianças nas Américas**. Washington, DC, 2012. Disponível em: <www2.paho.org/bra/index.php?option=com_docman&task=cat_view&Itemid=423&gid=997&orderby=dmdate_published&asc=DESC>.

CAIRNS, G. et al. Systematic reviews of the evidence on the nature, extent and effects of food marketing to children: a retrospective summary. **Appetite**, [S.l.], v. 62, p. 209-215, 2013.

Essas duas publicações tratam especificamente da publicidade de alimentos dirigida a crianças. A primeira, da Organização Pan-americana da Saúde, descreve a extrema vulnerabilidade infantil à publicidade, destaca a predominância de alimentos ultraprocessados nas propagandas, ressalta o uso de vários meios de comunicação e a eficácia da publicidade e recomenda que os países da região das Américas implantem políticas que reduzam a exposição das crianças à publicidade de produtos alimentícios não saudáveis. A segunda publicação, um artigo de revisão, confirma a predominância de alimentos ultraprocessados na publicidade de alimentos dirigida a crianças e evidencia o efeito negativo da publicidade de alimentos sobre preferências alimentares, hábitos de compra, padrões de consumo e várias condições de saúde relacionadas à alimentação.

MOUBARAC, J-C. et al. International differences in cost and consumption of ready-to-consume food and drink products: United Kingdom and Brazil, 2008-2009. **Global Public Health**, [S.l.], v. 8, p. 845-856, 2013.

Este artigo descreve estudo que aborda a influência de preços sobre a compra de alimentos no Brasil e no Reino Unido. Entre outros achados, a pesquisa demonstra que, no Reino Unido, preparar alimentos em casa onera mais o orçamento familiar do que comprar alimentos prontos para consumo e ultraprocessados, enquanto no Brasil ainda é economicamente mais vantajoso preparar alimentos. O estudo demonstra também que o preço relativamente menor dos alimentos ultraprocessados no Reino Unido explica em boa parte porque esses produtos são os que predominam na alimentação dos britânicos, mas ainda não na dos brasileiros.

SHAPIRO, L. **Something from the oven**. New York: Penguin, 2004.

Este livro, baseado na história americana do pós-guerra, desafia a noção comum de que a substituição de preparações culinárias por alimentos ultraprocessados nos Estados Unidos foi simples consequência do engajamento das mulheres no mercado de trabalho e da consequente falta de tempo para cozinhar. Papel extremamente relevante é atribuído às estratégias de marketing empregadas pela indústria de alimentos para convencer as pessoas de que cozinhar tomava muito tempo (que poderia ser usado em coisas mais interessantes) e de que preparar alimentos havia se tornado desnecessário diante de tantas opções de produtos prontos para consumo. A relação entre o valor atribuído à alimentação, o uso do tempo e a opção por preparar alimentos ou utilizar produtos prontos para consumo é abordada com grande sensibilidade por Michael Pollan no livro Cozinhar, já mencionado nas leituras relativas ao capítulo anterior deste guia.

Superando obstáculos

Publicações da Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

Disponíveis em: <<http://dab.saude.gov.br/>>.

As publicações disponibilizadas nesta página do Ministério da Saúde são fontes adicionais de informações confiáveis sobre alimentação saudável. Entre outros temas importantes, os leitores deste guia encontrarão nessas publicações informações detalhadas sobre aleitamento materno, alimentação de crianças menores de dois anos, alimentação saudável para idosos e alimentos regionais.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Segurança Alimentar. **Rede equipamentos**. Disponível em: <www.mds.gov.br/segurancaalimentar/equipamentos>.

Informações sobre equipamentos públicos criados para reduzir os índices de insegurança alimentar da população e para promover o acesso à alimentação adequada e saudável são disponibilizadas nesta página do Ministério do Desenvolvimento Social. Nela, os leitores deste guia encontrarão informações sobre o que são e como podem ser criados restaurantes populares, cozinhas comunitárias, unidades de apoio à distribuição de alimentos da agricultura familiar, bancos de alimentos e mercados populares.

SANTOS, M. V. et al. Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, p. 641-649, 2011. Disponível em: www.scielo.br/pdf/rn/v24n4/v24n4a12.pdf52732011000400012>.

Este artigo descreve características da modalidade de restaurantes “por peso” no Brasil, destacando a oferta diversificada de alimentos e preparações culinárias, o preço relativamente acessível e a rapidez no atendimento, e considera seu potencial como facilitador da prática da alimentação saudável nas refeições feitas fora de casa.

HARTMANN, C.; DOHLE, S.; SIEGRIST, M. Importance of cooking skills for balanced food choices. **Appetite**, [S.l.], v. 65, p. 125-131, 2013.

CASTRO, I. R. R. et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20; p. 571-588, 2007. Disponível em: <www.scielo.br/pdf/rn/v20n6/a01v20n6.pdf>.

Esses dois artigos abordam a relação importante, ainda que pouco estudada, entre habilidades culinárias e alimentação saudável. O primeiro demonstra que habilidades culinárias estão relacionadas positivamente à frequência de consumo de legumes e verduras e negativamente ao consumo de alimentos ultraprocessados, enquanto o segundo descreve delineamento e resultados de trabalho pioneiro no Brasil que utiliza a culinária como eixo estruturante da promoção da alimentação saudável por meio de método educativo.

BRASIL. Resolução nº 163, de 13 de março de 2014. Dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente. **Diário Oficial [da República Federativa do Brasil]**, Brasília, DF, 4 abr. 2014. Seção I, p. 4.



A Resolução nº 163/2014 do Conselho Nacional da Criança e do Adolescente (Conanda) dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade a crianças e adolescentes com a intenção de persuadi-los para o consumo de qualquer produto ou serviço, incluindo alimentos. Essa publicação permitirá que os leitores deste guia saibam o que caracteriza uma publicidade dirigida ao público infantil e conheçam os locais em que sua prática é considerada ilegal segundo o Código de Defesa do Consumidor.

POLLAN, M. **Regras da comida:** um manual da sabedoria alimentar. São Paulo: Editora Intrínseca, 2010.

WATERS, A. **A arte da comida simples:** lições e receitas de uma deliciosa revolução. Rio de Janeiro: Editora Agir, 2011.

LOBO, R. **Panelinha:** receitas que funcionam. 5. ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.

Finalmente, nesses três livros, selecionados de uma longa lista de publicações semelhantes, os leitores encontrarão sugestões práticas que irão apoiá-los no processo de incorporar na sua vida diária as recomendações e orientações deste guia.



ANEXO A

PROCESSO DE ELABORAÇÃO DA NOVA EDIÇÃO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

Esta nova edição foi elaborada pelo Ministério da Saúde (MS) em parceria com o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP) e com o apoio da Organização Pan-Americana da Saúde (Opas/Brasil). Para promover a construção coletiva e proporcionar a ampla participação e discussão do conteúdo deste documento, a Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN), do Ministério da Saúde, organizou seis grandes etapas que merecem destaque e que contribuíram para a versão final da nova edição do *Guia Alimentar para a População Brasileira*:

ETAPA 1 – OFICINA DE ESCUTA

A primeira etapa do processo incluiu oficina, realizada em novembro de 2011, na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, com participantes de todo o Brasil. Estiveram presentes profissionais dos setores da saúde, educação, assistência social e agricultura, professores de universidades, dirigentes de conselhos profissionais e de associações profissionais e membros de organizações de controle social de políticas públicas e de defesa do consumidor (relação de participantes ao final deste Anexo).

Grupos de trabalho foram criados para discutir as seguintes questões: o que deve conter um guia ou material de referência de modo a contribuir efetivamente para as escolhas alimentares da população? Você já utilizou o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2006? De que forma? Considera a linguagem e forma utilizadas adequadas?

As discussões dos grupos foram relatadas em uma plenária final da oficina com exposição dos diferentes pontos de vista e observações resultantes dos debates em grupo. Os resultados desta oficina orientaram a primeira versão da nova edição do guia alimentar.

ETAPA 2 – ELABORAÇÃO DA PRIMEIRA VERSÃO DA NOVA EDIÇÃO DO GUIA ALIMENTAR

Uma primeira versão da nova edição do guia alimentar foi elaborada entre novembro de 2011 e julho de 2013 por uma equipe integrada por técnicos da CGAN/MS, e da Opas e pesquisadores do Nupens/USP.

ETAPA 3 - OFICINA DE AVALIAÇÃO

A primeira versão da nova edição do guia alimentar foi avaliada em uma segunda oficina, realizada em agosto de 2013, na Faculdade de Saúde Pública (FSP) da Universidade de São Paulo (USP).

Participaram gestores, profissionais, representantes da sociedade civil organizada e pesquisadores (relação de participantes ao final deste Anexo).

Quatro grupos de trabalho foram criados para responder às seguintes questões: O capítulo não contemplou algum conteúdo essencial? Algum conteúdo não é pertinente ou deveria ser retirado? Alguma coisa poderia ser dita de maneira diferente? O que você destacaria como pontos fortes e pontos fracos no capítulo? Qual a sua avaliação geral da nova versão do *Guia Alimentar para a População Brasileira*?

As discussões dos grupos foram relatadas e discutidas em uma plenária final. Os resultados desta oficina orientaram a elaboração de uma segunda versão da nova edição do guia alimentar.

ETAPA 4 - ELABORAÇÃO DA SEGUNDA VERSÃO DA NOVA EDIÇÃO DO GUIA ALIMENTAR

A segunda versão da nova edição do guia alimentar foi elaborada, entre setembro e dezembro de 2013, pela mesma equipe formada por técnicos e pesquisadores da Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição, do Ministério da Saúde, da Opas e do Nupens/USP. Essa versão, após avaliação e aprovação pelo Ministério da Saúde, foi colocada em Consulta Pública em 10 de fevereiro de 2014.

ETAPA 5 - CONSULTA PÚBLICA

A segunda versão da nova edição do guia alimentar foi divulgada na plataforma oficial de consulta pública na página do Ministério da Saúde e ficou disponível para receber manifestações no período de 10 de fevereiro a 7 de maio de 2014.

Durante o período de consulta pública, foram realizadas diversas reuniões por todo o Brasil, com o objetivo de fomentar a discussão do conteúdo da versão preliminar do guia alimentar, acolher as diferentes percepções, estimular a divulgação da consulta em outros espaços de diálogo e incentivar contribuições e sugestões por meio da plataforma da consulta pública. Entre essas reuniões se destacam:

- Oficinas estaduais promovidas pelo Ministério da Saúde com o apoio das coordenações/referências técnicas de alimentação e nutrição das Secretarias Estaduais de Saúde (SES) que foram responsáveis pela organização do evento e convite dos participantes foram realizadas 27 oficinas (26 estados e Distrito Federal), que contaram com a participação de aproximadamente 30 pessoas por oficina,



incluindo profissionais de saúde da rede de atenção do SUS, gestores, profissionais da educação e assistência social e representantes de organizações da sociedade civil. Os participantes foram orientados a realizar a leitura prévia do documento e o encontro foi dividido em três momentos: 1º) apresentação da versão preliminar do guia; 2º) discussão em grupos por capítulo; e 3º) apresentação das considerações de cada grupo sobre o capítulo analisado e debate em plenária. O produto final foi um relatório consolidado com todas as questões discutidas que, posteriormente, foi inserido na plataforma de consulta pública pelas coordenações/referências técnicas de alimentação e nutrição das SES, de modo a tornar oficiais as considerações apontadas na oficina de cada estado.

- Encontros com conselhos regionais de nutricionistas e universidades locais: os conselhos regionais de nutricionistas e delegacias de cada Estado organizaram os encontros e convidaram profissionais nutricionistas e representantes das universidades públicas e privadas locais para um debate da versão preliminar da segunda edição do guia alimentar.
- Outras reuniões: o Ministério da Saúde também discutiu a versão preliminar do guia em outros espaços e com outros atores sociais, como: Grupo de Trabalho de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva da Associação Brasileira de Saúde Coletiva (GT ANSC/Abrasco), Conselho Nacional de Saúde (CNS), Mesa Diretiva do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), Sistema Conselho Federal de Nutricionistas e Conselhos Regionais de Nutricionistas (CFN/CRN) e na RedeNutri, por meio de um ciclo de discussões *on-line*.

Durante os três meses de consulta pública, foram recebidas 3.125 contribuições de 436 indivíduos/instituições, conforme distribuição abaixo:

PERFIL DE USUÁRIOS	NÚMERO DE USUÁRIOS	NÚMERO DE CONTRIBUIÇÕES
Instituições de ensino	201	278
Pessoa física	102	1227
Secretarias, departamentos, coordenações de órgãos federais, estaduais e municipais	58	350
Conselhos e entidades da área de alimentação e nutrição/SAN e instituições sem fins lucrativos	53	1027
Indústrias, associações e sindicatos de alimentos	17	230
Outros	5	13
Total	436	3125

A quinta etapa foi concluída ainda no mês de maio por técnicos da CGAN/MS, com a compilação de todas as contribuições provenientes da consulta pública (relação de participantes ao final deste Anexo). Com base neste compilado de contribuições, iniciou-se a etapa final de elaboração da nova edição do guia alimentar.

ETAPA 6 – ELABORAÇÃO DA VERSÃO FINAL DA NOVA EDIÇÃO DO GUIA ALIMENTAR

A versão final da nova edição do guia alimentar, ora veiculada nesta publicação, foi elaborada, com base no compilado de contribuições da consulta pública, entre junho e julho de 2014, pela mesma equipe formada por técnicos e pesquisadores da CGAN/MS, da Opas e do Nupens/USP.

O processo de trabalho participativo adotado na elaboração desta nova versão do *Guia Alimentar para a População Brasileira* foi fundamental para acolher as sugestões de grande número de pessoas e instituições e para contemplar os diversos atores e setores da sociedade interessados na promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável para a população brasileira.

Considerando a diversidade das realidades regionais brasileiras e os diferentes grupos populacionais a quem este guia se destina, o Ministério da Saúde desenvolverá outras estratégias de comunicação para divulgar o conteúdo deste documento, incluindo a elaboração de outros materiais como manuais, folhetos e vídeos.

PARTICIPANTES

OFICINA DE ESCUTA

Aline Cristino Figueiredo - Gerência de Produtos Especiais da Gerência Geral de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ana Carolina Feldenheimer da Silva - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

Ana Claudia Marquim Firmo de Araújo - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ana Maria Cervato-Mancuso - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Ana Maria Dianezi Gambardella - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Ana Paula Bortoletto Martins - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Anayde Lima - Slow Food São Paulo

Anelise Rizzolo de Oliveira Pinheiro - Universidade de Brasília

Antônio Fagundes - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins - Conselho Federal de Nutricionistas

Carla Susana Rodrigues - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Carlos Augusto Monteiro - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Carmem Cemires Cavalcante Costa - Secretaria de Saúde do Estado do Ceará

Carolina Belomo de Souza - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

César Nunes Nascimento - Instituto de Saúde Integral

Clara Freire de Araújo - Secretaria Especial de Saúde Indígena do Ministério da Saúde

Daniela Silva Canella - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Deurides Ribeiro Navega Cruz - Secretaria Especial de Saúde Indígena do Ministério da Saúde

Diogo Thimoteo da Cunha - Universidade Federal de São Paulo

Elisabetta Gioconda Iole Giovanna Recine - Observatório de Políticas de Saúde Alimentar e Nutrição da Universidade de Brasília

Elke Stedefeldt - Universidade Federal de São Paulo

Fabio da Silva Gomes - Instituto Nacional do Câncer

Geisa Firmino Torres de Medeiros - Petróleo Brasileiro S/A

Geoffrey John Cannon - World Cancer Research Fund

Janaína Calu Costa - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Janine Giuberti Coutinho - Organização Pan-Americana de Saúde

Jean-Claude Moubarac - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição

e Saúde da Universidade de São Paulo

Larissa Galastri Baraldi - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Lorena Gonçalves Chaves - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

Luana Caroline dos Santos - Universidade Federal de Minas Gerais

Luciana Ferreira Campos Vasconcelos - Petróleo Brasileiro S/A

Luísa Maria Oliveira Pinto - Secretaria de Saúde do Estado do Ceará

Luiza Lima Torquato - Discente da Universidade de Brasília

Macarena Urrestarazu Devincenzi - Universidade Federal de São Paulo

Maluh Barciotte - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Manuela de Sá Pereira Colaço Dias - Associação brasileira de defesa do Consumidos

Marcia Samia Pinheiro Fidelix - Associação Brasileira de Nutrição

Maria Antonieta de Barros Leite Carvalhaes - Universidade Estadual Paulista

Maria Fabiana Ferro Guerra - Serviço Social do Comércio

Mariana Carvalho Pinheiro - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

Mariana de Araujo Ferraz - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor

Mariana Helcias Côrtes Gonzaga Sagastume - Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do Ministério do

Desenvolvimento Social e Combate à Fome

Mariana Martins Pereira - Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal

Marina Vianna Ferreira - Universidade Federal de São Carlos

Milene Gonçalves Massaro Raimundo - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo

Nildes de Oliveira Andrade - Conselho Nacional de Saúde

Péricles Macedo Fernandes - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Rafael Moreira Claro - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Regina Fonseca - Nós Podemos São Paulo

Renata Bertazzi Levy - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Silvia Vignola - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumido

Suely Feldman Bassi - Universidade Aberta do Meio Ambiente e Cultura de Paz da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo

Susana Moreira Padrão - Universidade Estadual do Rio de Janeiro

Tatiane Nunes Pereira - Discente da Universidade de São Paulo

Teresa Cristina Guimarães Magalhães - Secretaria de Estado de Saúde da Bahia

Thalita Antony de Souza Lima - Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos da Agência



Nacional de Vigilância Sanitária
Theresa Cristina de Albuquerque
Siqueira - Secretária de Gestão
Estratégica e Participativa do Ministério
da Saúde

Vanessa Fernandes Davies - Serviço
Social da indústria de Santa Catarina

Viviane Laudelino Vieira - Faculdade de
Saúde Pública da Universidade de São
Paulo

PARTICIPANTES DA OFICINA DE
AVALIAÇÃO DA NOVA PROPOSTA
DO GUIA ALIMENTAR:

Adriana Bouças Ribeiro - Secretária de
Estado de Saúde de São Paulo

Aline Cristine Souza Lopes -
Universidade Federal de Minas Gerais

Aline Cristino Figueiredo - Gerência de
Produtos Especiais da Gerência Geral
de Alimentos da Agência Nacional de
Vigilância Sanitária

Amélia Augusta de Lima Friche-
Universidade Federal de Minas Gerais

Ana Maria Cervato Mancuso -
Faculdade de Saúde Pública da
Universidade de São Paulo

Ana Maria Dianezi Gambardella
- Faculdade de Saúde Pública da
Universidade de São Paulo

Elizabeth Maria Bismarck-NasrIII -
Secretaria Municipal de Saúde de São
José dos Campos

Christiane Gasparini Araujo Costa
- Instituto de Estudos, Formação e
Assessoria em Políticas Sociais

Elaine Leandro Machado - Coordenação

Geral de Doenças e Agravos Não
Transmissíveis

Elisabetta Gioconda Iole Giovanna
Recine - Observatório de Políticas de
Segurança Alimentar e Nutricional da
Universidade de Brasília

Estelamaris Tronco Monego -
Universidade Federal de Goiás

Georges Schnyder - Slow Food Brasil

Greice Bordignon - Serviço Social da
Indústria

Isa Maria de Gouveia Jorge - Conselho
Federal de Nutricionistas

Janine Giuberti Coutinho - Ministério do
Desenvolvimento Social e Combate à
Fome

Karla Lisboa Ramos - Organização Pan-
Americana de Saúde

Lorena Gonçalves Chaves - Fundo
Nacional de Desenvolvimento da
Educação

Luciana Azevedo Maldonado -
Universidade Estadual do Rio de
Janeiro

Luisa Maria Oliveira Pinto - Secretária
de Estado de Saúde do Ceará

Maísa Beltrame Pedroso - Secretária de
Estado de Saúde do Rio Grande do Sul

Márcia Samia Pinheiro Fidelix -
Associação Brasileira de Nutrição

Maria Janaína Cavalcante Nunes -
Secretaria de Estado de Saúde de Goiás

Patrícia Azevedo Feitosa - Secretária
de Estado de Saúde do Acre

Pedro Cruz- Universidade Federal da
Paraíba

Regicely Aline Brandão Ferreira -
Secretaria Municipal de Saúde de Mauá

Regina Barros Goulart Nogueira -
Conselho Nacional de Segurança
Alimentar e Nutricional

Regina Maria Ferreira Lang -
Universidade Federal do Paraná

Renata de Araújo Ferreira - Gerência
Geral de Alimentos da Agência
Nacional de Vigilância Sanitária

Silvia do Amaral Rigon - Conselho
Nacional de Segurança Alimentar e
Nutricional

Renata Guimarães Mendonça de
Santana - Coordenação Geral de
Alimentação e Nutrição, Ministério do
Saúde

Sara Araújo da Silva - Coordenação
Geral de Alimentação e Nutrição,
Ministério do Saúde

Simone Costa Guadagnin -
Coordenação Geral de Alimentação e
Nutrição, Ministério do Saúde

PARTICIPANTES DO GRUPO DE
TRABALHO PARA ANÁLISE DAS
SUGESTÕES DA CONSULTA PÚBLICA

Bruna Pitasi Arguelhes - Coordenação
Geral de Alimentação e Nutrição,
Ministério do Saúde

Fernanda Rauber - Coordenação Geral
de Alimentação e Nutrição, Ministério
do Saúde

Gisele Ane Bortolini - Coordenação
Geral de Alimentação e Nutrição,
Ministério do Saúde

Kelly Poliany de Souza Alves -
Coordenação Geral de Alimentação e
Nutrição, Ministério do Saúde

Kimielle Cristina Silva - Coordenação
Geral de Alimentação e Nutrição,
Ministério do Saúde

Lorena Toledo de Araújo Melo -
Coordenação Geral de Alimentação e
Nutrição, Ministério do Saúde

Mara Lucia dos Santos Costa -
Coordenação Geral de Alimentação e
Nutrição, Ministério do Saúde

Tiragem: 60.000 exemplares
Impresso na Gráfica e Editora Brasil Ltda.
PDJK, Pólo de Desenvolvimento JK
Trecho 01 Conj. 09/10, Lotes 09/10/22
Santa Maria-DF
Brasília, outubro de 2014

ISBN 978-65-334-2176-9



DISQUE SAÚDE

136

Ouvidoria Geral do SUS
www.saude.gov.br

Biblioteca Virtual em Saúde do Ministério da Saúde
www.saude.gov.br/bvs



Ministério da Saúde



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023- CSL
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 251.483/2022 – UEMA

EDITAL

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a **Universidade Estadual do Maranhão – UEMA**, por meio da **Comissão Setorial Permanente de Licitação - CSL**, criada pela **Portaria n.º 711 de 17 de outubro de 2022**, sediada na Cidade Universitária Paulo VI, Av. Lourenço Vieira da Silva, nº 1.000, Jardim São Cristóvão, nesta Capital, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei Federal nº **10.520, de 17 de julho de 2002**, do Decreto nº **10.024, de 20 de setembro de 2019**, da Lei Estadual nº **10.403, de 29 de dezembro de 2015**, da Instrução Normativa SEGES/MP nº **03, de 26 de abril de 2018**, a Lei Complementar n.º **123, de 14 de dezembro de 2006**, alterada pela Lei Complementar nº **147, de 07 de agosto de 2014**, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº **8.666/93, de 21 de junho de 1993**, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 21 de março de 2023

Horário: 09hs30min (horário de Brasília)

Critério de julgamento: MENOR PREÇO GLOBAL

Modo de Disputa: ABERTO E FECHADO

Intervalo mínimo entre os lances: R\$ 100,00 (cem reais)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [.https://www.gov.br/compras/pt-br/](https://www.gov.br/compras/pt-br/).

1. DO CREDENCIAMENTO

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. 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.

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

1.5. 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.

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

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições (bandeirão e quentinhas) para o almoço e jantar dos docentes, discentes e colaboradores** nas instalações do Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2. A licitação será realizada conforme tabela constante da **"PLANILHA DE LICITAÇÃO (SIGA)"**, ANEXO II deste edital.

2.3. Deverá constar da Proposta de Preços do licitante, devidamente juntada (anexo) ao sistema "COMPRAS.GOV.BR", o detalhamento dos quantitativos e valores unitários e totais das refeições, de acordo com Planilha constante do subitem 4.1. do Termo de Referência, ANEXO I deste edital.

2.4. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL**, observadas as exigências contidas neste edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. 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.

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

3.2. **Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e suas alterações.**

3.3. Ficam impedidos de participar desta licitação os interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, pessoas jurídicas que explorem ramo de atividade incompatível com o objeto desta licitação e com sócios comuns concorrendo entre si, empresas estrangeiras que não funcionem no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão ou impedimento do direito de licitar e contratar com o UEMA ou com o Estado do Maranhão.

3.4. Como condição para participação no pregão, a licitante assinalará **"SIM" ou "NÃO"** em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações.

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

3.4.1.1. Em procedimento licitatório sem reserva de cota para participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual, a assinalação do campo "NÃO", apenas produzirá o efeito do licitante não ter o direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006 e suas alterações.

3.4.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

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

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

3.4.5. 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;

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

3.6. A simples apresentação da proposta implica, por parte do licitante, de que inexistem fatos que impeçam a sua participação na presente licitação, eximindo assim a(o) pregoeira(o) do disposto no art. 97 da Lei nº 8.666/93.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E OBTENÇÃO DE ESCLARECIMENTOS

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

4.2. A impugnação deverá ser exclusivamente por meio eletrônico, encaminhada através do e-mail "licitacao.pe@uema.br", por petição dirigida à **Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA**, de segunda a sexta-feira, sob pena de não conhecimento da impugnação.

4.3. Caberá ao(a) Pregoeiro(a), 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

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

4.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a), **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.

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

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

4.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo(a) Pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. Além de anexar a proposta de preços assinada e digitalizada, exclusivamente por meio do sistema, conforme previsto no item 6.1 do Edital, o licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **120 (cento e vinte) dias** corridos, a contar da data de sua apresentação.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. 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.

6.1.1. Deverá constar da Proposta de Preços (anexo) ao sistema "COMPRAS.GOV.BR", o detalhamento dos quantitativos e valores unitários e totais das refeições, de acordo com Planilha constante do **subitem 4.1. do Termo de Referência**, ANEXO I deste edital.

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

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

6.7. 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.

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

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(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas 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(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR GLOBAL** do objeto deste Pregão.

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 ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 100,00 (cem reais).**

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**ABERTO E FECHADO**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

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

7.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo(a) Pregoeiro(a), devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

7.15.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

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

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

7.19 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) 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(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.20 o critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme definido neste edital e seus anexos.

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

7.22 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 às 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.

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

7.24 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 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.25 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.

7.26 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.

7.27 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.28 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só deverá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.29 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) 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.

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

7.29.2. O(a) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (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

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

8. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS VENCEDORAS

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

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, sendo facultado ao PREGOEIRO aceitar documento equivalente desde que comprove a exequibilidade do preço proposto.

8.3. A proposta de preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que:

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

8.4.2. Contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.4.3. Não apresente as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência e/ou anexos;

8.4.4. Apresentar preço final incompatível com o estimado pela Administração, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

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

8.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

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

8.8. O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

8.12. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.

8.13. 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.

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

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

9.3. 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.

9.4. 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.

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

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Ressalvado o disposto no **item 6.3**, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Prova de registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;

b1) Os documentos da alínea "a" e "b" deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista.

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) 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.

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

d) 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;

e) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede do licitante, através da Certidão Negativa de Débitos e Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa

f) Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do licitante, através da Certidão Negativa de Débitos e Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa.

g) *caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.*

10.1.3. Qualificação Técnica:

a) No mínimo, 01 (um) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executou ou está executando serviços compatíveis com o objeto desta licitação. O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do emitente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.

- b)** Experiência mínima, com desempenho satisfatório, durante pelo menos 6 (seis) meses, ininterruptos ou não, admitindo-se a utilização de mais de um atestado para somar o(s) prazo(s), porém não podem ser concomitantes, salvo para comprovar a quantidade diária.
- c)** Certidão de registro no Conselho Regional de Nutricionistas da região que a licitante estiver vinculada. Com base na Resolução nº 378 do Conselho Federal de Nutrição, as firmas participantes deverão apresentar registro de inscrição da empresa e de seu responsável técnico no conselho regional de Nutrição, comprovando a regularidade neste órgão;
- d)** Certificado do Corpo de Bombeiros da sede da empresa.
- e)** Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas;
- e.1)** A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho;
- e.2)** A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas;
- f)** Apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA;
- g)** Declaração de que instalará escritório na cidade de São Luís, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

10.1.4. Qualificação Econômico-Financeira

10.1.4.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigível e apresentado na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios.

a) A comprovação de boa situação financeira da empresa licitante será demonstrada através de índices financeiros utilizando-se as fórmulas abaixo, cujos resultados deverão estar de acordo com os valores ali estabelecidos;

$$\mathbf{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável em Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível em Longo Prazo}} \quad 1,0$$

$$\mathbf{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \quad 1,0$$

Passivo Circulante

a1) A fórmula deverá estar devidamente aplicada em memorial de cálculos junto ao Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis.

b) As empresas que apresentarem índices iguais ou inferiores a 01 (um) deverão comprovar sua qualificação econômico-financeira mediante capital mínimo de 10% (dez por cento), calculado sobre o valor cotado pelo licitante.

10.1.4.1.1. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste subitem mediante a apresentação do Balanço de Abertura;

10.1.4.1.2. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

a) Publicados em Diário Oficial ou;

b) Publicados em jornal de grande circulação ou;

c) Registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou;

d) Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, na forma da **Instrução Normativa nº 11, de 05 de dezembro de 2013**, do **Departamento de Registro Empresarial e Integração-DREI** acompanhada obrigatoriamente dos **Termos de Abertura e de Encerramento**.

10.1.4.1.3. Na hipótese de alteração do Capital Social, após a realização do Balanço Patrimonial, a licitante deverá apresentar documentação de alteração do Capital Social, devidamente registrada na Junta Comercial ou Entidade em que o Balanço foi arquivado.

10.1.4.1.4. A pessoa jurídica optante do Sistema de Lucro Real ou Presumido (Somente a que distribuem lucro), deverá apresentar juntamente com o Balanço Patrimonial, cópia do recibo de entrega da escrituração contábil digital – **SPED CONTÁBIL**, nos termos da **IN RFB 1.420/2013, 1.422/2013, IN RFB 1.486/2014, IN RFB 1.510/2014, IN RFB 1.594/2015 e IN RFB 1.660/2016**.

10.1.4.2. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou execução patrimonial, com data não excedente a 60 (sessenta) de antecedência da data de apresentação da Documentação e Proposta, quando não vier expresso o prazo de validade.

10.1.5 OUTROS DOCUMENTOS

a) **Certidão Simplificada** da Junta Comercial do Estado do Maranhão – JUCEMA, devidamente atualizada, para empresas com sede e/ou filial no Estado do Maranhão, de acordo com Art. 1º do Decreto Estadual nº 21.040/05

10.2. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO:

10.2.1. O(a) Pregoeiro(a) 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:

10.2.1.1. SICAF;

10.2.1.2. **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).**

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

10.2.3. 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.

10.2.4. 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.

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

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

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

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

10.2.6. 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.

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

10.2.8. 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 aqueles

documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.2.8.1. 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.

10.2.9. 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.

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

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

10.2.11. 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.

10.2.12. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

10.2.14. Em item não exclusivo 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.

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

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 **30 (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(a) Pregoeiro(a) verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

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

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

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

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

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

11.5. Se não reconsiderar sua decisão a(o) pregoeira(o) submeterá o recurso, devidamente informado, à consideração da autoridade competente, que proferirá decisão definitiva.

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. Nessas hipóteses, 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, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do(a) Pregoeiro(a), 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. DO TERMO DE CONTRATO

14.1. Homologado o resultado deste Pregão, a UEMA poderá convocar o licitante vencedor para, no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, retirar a Nota de Empenho e/ou assinar o instrumento Contratual, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02.

14.2. O prazo para a assinatura do Contrato estabelecido no subitem **14.1** poderá ser prorrogado por igual período, quando solicitado pelo adjudicatário durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela UEMA.

14.3. O contrato deverá ser assinado por representante do licitante vencedor, devidamente habilitado.

14.4. A contratação fica condicionada à consulta prévia pela Universidade Estadual do Maranhão - UEMA ao Cadastro Estadual de Inadimplentes - CEI, consoante determina o art. 6º da Lei Estadual nº 6.690/1996.

14.5. No ato da assinatura do Contrato a adjudicatária **estabelecida no Maranhão** deverá apresentar Certidão Negativa de Débito com a CAEMA, conforme Decreto Estadual nº 21.178/2005.

14.6. Constam das cláusulas da Minuta do Contrato, as condições os demais elementos necessários à execução do seu objeto, tais como valor, prazos, condições de pagamento, condições de recebimento, fiscalização, estão do contrato, responsabilidade das partes, sanções e tudo o mais relacionado com o objeto da contratação.

15. DO PAGAMENTO

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

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. Os recursos financeiros para cobertura do presente contrato correrão à conta da Dotação Orçamentária abaixo declinada.

16.1.1. **UNIDADE GESTORA:** 240201 – UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA;

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 24201 – UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA;

FUNÇÃO: 12; **SUBFUNÇÃO:** 306 **PROGRAMA:** 103; **AÇÃO:** 4802; **SUBAÇÃO:** 3902; **NATUREZA**

DA DESPESA: 33.90.39.41; **FONTE:** 1500.

17. SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

17.1. Os licitantes deverão cumprir rigorosamente as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sobretudo no termo de Referência, no Contrato e na PROPOSTA vencedora, para a participação neste certame e execução do objeto desta licitação, inclusive obrigações adicionais estabelecidas neste instrumento, sob pena de, sujeitar-se às penalidades cabíveis.

17.2. Serão aplicadas as sanções previstas no art. 7 da Lei Federal nº 10.520/2002 o licitante que deixar de cumprir os deveres definidos neste Edital, agir má fé e sendo vencedor, se recusar injustificadamente a assinar o termo do contrato dentro do prazo estabelecido, assegurado o direito de defesa.

18. DA RESCISÃO

18.1. A inexecução total ou parcial da entrega do objeto ensejará sua Rescisão com as consequências contratuais previstas na Lei Federal nº 8.666/93, garantido o direito de ampla defesa.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. A(o) pregoeira(o) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da **UEMA** ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

19.2. 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 desta Universidade.

19.3. A(o) pregoeira(o) ou a Autoridade Superior, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais, desde que não comprometam a proposta, a legislação vigente e a lisura desta Licitação, reservando-se o direito de promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, em qualquer fase da licitação, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

19.4. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

19.5. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos, com qualquer cadastro ou especificações de itens de materiais/serviços referentes ao procedimento licitatório no sistema "COMPRAS.GOV.BR" ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as disposições constantes deste Edital.

19.6. O licitante deverá manter atualizados, durante toda a contratação, todos os seus dados, como representantes, endereço, telefone, e-mail etc. sob a pena de, não sendo devidamente informado a UEMA, as notificações/comunicações serem consideradas efetivamente realizadas.

19.7. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado do Maranhão e Diário Oficial da União.

19.8. 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 da(o) pregoeira(o) em contrário.

19.9. Os casos omissos serão decididos pela(o) pregoeira(o) em conformidade com as disposições constantes das Leis citadas no preâmbulo deste edital e demais normas pertinentes.

19.10. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Edital, fica eleito o Foro da Comarca de São Luís, Estado do Maranhão com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

19.11. Integram ao presente Edital como ANEXOS e independente de transcrição os documentos seguintes:

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Arquivo/Planilha de Licitação (SIGA)

ANEXO III – Modelo Carta Proposta

ANEXO IV – Minuta do Contrato

São Luís – MA, 06 de Março de 2023.

Kiany Pereira Costa
PREGOEIRA

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023 CSL/UEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 251.483/2022**

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. DO OBJETO

1.1.O presente Termo de Referência tem como objeto a **contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições (bandeirão e quentinhas) para o almoço e jantar dos docentes, discentes e colaboradores** nas instalações do Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA).

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação busca suprir as necessidades da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA) quanto ao preparo e fornecimento de refeições na forma de bandeirão e quentinhas.

2.2. Também é importante esclarecer que o Restaurante Universitário é o local com infraestrutura destinado às refeições de discentes, docentes e técnicos-administrativos, bem como os demais beneficiários dos Programas existentes no Campus da Cidade Universitária Paulo VI, em São Luís.

2.3. Em assim sendo, a contratação de fornecimento de refeições, se justifica pela necessidade que tem a UEMA, de manter nos turnos os servidores e docentes. E por outro lado os discentes, que em sua grande maioria necessitam permanecer por mais de um turno, para cursar disciplinas, realizar atividades de pesquisa em laboratórios, consultas na Biblioteca Central para aperfeiçoamento nos assuntos abordados ou realizar atividades de extensão.

2.4. A contratada deverá fornecer uma alimentação de qualidade feita por funcionários da área, que servirão os alimentos, atendendo as especificações, exigências e quantidades mínimas para cada usuário e obedecendo o calendário do ano letivo.

2.5. Ademais, quanto à forma de licitação, ela será realizada através de grupo, a sua aglutinação (em grupos) objetiva a ampliação da competitividade na licitação, bem como a melhor gestão contratual. Conforme outrora ponderou o então Ministro José Jorge do TCU: "A adjudicação por grupo ou lote não é, em princípio, irregular, devendo a Administração, nesses casos, justificar de forma fundamentada, no respectivo processo administrativo, a vantagem dessa opção"¹

2.6. Diante da decisão supramencionada, bem como buscando uma contratação com economia de escala a contratação da forma estabelecida se faz mais viável.

¹ Acórdão 5301/2013-Segunda Câmara. Rel. Ministro André Luis.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO JURÍDICA

Para elaboração deste Termo de Referência foram observadas, entre outras normas:

3.1. Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993: *Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;*

3.2. Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002: *Institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;*

3.3. Decreto nº 10.024 de 20 de setembro de 2019: *Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.*

3.4. Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006: *Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.*

3.5. Instrução Normativa nº 5 de 26 de maio de 2017: *Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.*

4. DA ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVO DO SERVIÇO

4.1. A presente contratação de refeições contemplará o fornecimento de refeições em forma de bandejão e de quentinhas, conforme o quantitativo adiante:

GRUPO 1					
ITEM	DESCRIÇÃO DA FORMA DE FORNECIMENTO	UND	TOTAL ESTIMADO DE REFEIÇÕES/ ANO (A)	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO POR REFEIÇÃO (B)	VALOR TOTAL ESTIMADO (C=AxB)
01	Refeição tipo almoço distribuída em bandejões.	UND	476.000	R\$ 17,21	R\$ 8.190.373,33
02	Refeição tipo jantar distribuída em bandejões.	UND	238.000	R\$ 16,84	R\$ 4.007.920,00
03	Refeição tipo almoço distribuída em quentinhas.	UND	10.320	R\$ 18,83	R\$ 194.360,00

4.2. O fornecimento do almoço e jantar ocorrerá em dias úteis, de segunda à sexta-feira.

4.2.1. O fornecimento do almoço iniciará no horário das 11h e finalizará às 14h e o jantar iniciará no horário das 17h e finalizará às 19h, salvo nos casos excepcionais que serão previamente informados à Contratada pela Contratante, no prazo mínimo de 24 horas.

4.3. A CONTRATADA deverá preparar e servir refeições durante os dois semestres letivos regulares da UEMA, conforme calendário acadêmico. No entanto, a CONTRATADA poderá oferecer seus serviços nos períodos férias discentes, contanto que obtenha autorização por parte do fiscal do contrato.

4.4. Todos os equipamentos, utensílios e mobiliários existentes na cozinha do RU serão disponibilizados à contratada para o preparo e fornecimento das refeições, conforme especificado no item 7 deste documento.

4.5. O custo das refeições aferidas será integralmente subsidiado pela UEMA.

4.6. O quantitativo de refeições poderá ser reavaliado pela UEMA - Universidade Estadual do Maranhão, ao longo da vigência do Contrato, na forma do Art. 65, inciso I e II da Lei 8.666/93, desde que o percentual dos acréscimos e/ou supressão nos serviços não ultrapasse o índice de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO

5.1. Os itens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de serviços comuns, assim definidos como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado, nos termos da Lei nº 10.520/02.

6. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

6.1. Do Início da Execução do Serviço

6.1.1. A execução do serviço iniciará em até 5 (cinco) dias úteis contatos a partir do protocolo de recebimento da Ordem de Serviço emitida pela Contratante.

6.2. Do Local de Execução do Serviço

6.2.1. O preparo e o fornecimento de refeições (bandeirão e quentinhas) serão realizados nas dependências do **Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA)** localizado na Cidade Universitária Paulo VI, Avenida Lourenço Vieira da Silva, nº 1000, Bairro Jardim São Cristóvão, CEP 65.055-310, São Luís – MA, salvo nos casos excepcionais previamente ajustados entre a Contratante e a Contratada.

6.3. Da Forma de Prestação dos Serviços

- 6.3.1. Os cardápios deverão ser nutricionalmente balanceados e seguros do ponto de vista higiênicossanitário, com boa aparência e sabor agradável, elaborados de forma diversificada.
- 6.3.2. Os cardápios serão vistoriados pelo(a) nutricionista, o gerente do Restaurante e fiscal do contrato autorizado pela CONTRATANTE;
- 6.3.3. Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda por parte da CONTRATANTE e da CONTRATADA sem prévia autorização da gerência do RU;
- 6.3.4. A CONTRATADA cabe manter em seu quadro, além dos colaboradores operacionais, profissionais nutricionistas em número que atendam às necessidades de planejamento, abastecimento e produção, conforme preconizado pela Lei nº 8.234, de 24 de setembro de 1991 e Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.
- 6.3.5. Deverá ser fornecido aos comensais durante a refeição: guardanapo, palito de dente em sachê, sal em sachê e saco descartável de papel com aba para isolamento e acomodação dos talheres.
- 6.3.6. Para entrega das refeições só será admitido veículo fechado e inspecionado e com certificação expedida pela Vigilância Sanitária.
- 6.3.7. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição não mais poderão ser utilizados em nenhuma hipótese.
- 6.3.8. Os bandejões e todos os utensílios de uso no Restaurante Universitário, após serem usados, devem ser lavados e esterilizados na temperatura de 70°C em máquina específica de lavagem e de forma a serem reutilizados dentro dos padrões de higiene estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes.
- 6.3.9. As refeições, almoço e jantar, deverão ser compostos no mínimo por:
- a) Salada;
 - b) Prato Principal;
 - c) Guarnição;
 - d) Acompanhamento: Cereal e leguminosa;
 - e) Sobremesa.

- 6.3.9.1. **Salada:** 2(dois) tipos de saladas com cores e texturas diferentes. Sendo uma cozida com no mínimo 4(quatro) componentes cada totalizando o per capita líquido com no mínimo 120g. Para a salada crua/verde serão no mínimo 3(três) componentes, totalizando o per capita líquido de 80g, seguindo o quadro de incidência discriminado abaixo:

Composição	Incidência
Hortalças Grupo A	Diariamente
Hortalças Grupo B	Diariamente
Hortalças Grupo C	04 (quatro) vezes ao mês

6.3.9.1.1. Os grupos de Hortaliças mencionados acima caracterizam-se conforme discriminado a seguir:

- a) Hortaliças grupo A (5% de hidratos de carbono²) - Acelga, agrião, alface hidropônica, alface americana, almeirão, chicória, couve manteiga, couve flor, escarola, brócolis, espinafre, repolho verde, repolho roxo, rúcula, berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, pimentão, tomate e outros;
- b) Hortaliças B (10% de hidratos de carbono) - Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, maxixe, quiabo, vagem e outros;
- c) Hortaliças C (20% de hidratos de carbono) - Aipim, batata-inglesa, batata-doce, cará, inhame e outros.

6.3.9.2. **Prato principal:** 03 (três) opções de prato principal, composto por 2(dois) tipos diversificados de pratos proteicos e 1(um) prato proteico vegetariano. Caracterizado da seguinte forma:

6.3.9.2.1. **Prato proteico – uma carne (bovina ou frango ou pescado) ou preparação** à base de carne, totalizando o per capita de:

- a) Carne bovina sem osso: 180*g;
- b) Carne de ave sem osso: 150*g;
- c) Carne de ave com osso: 280*g;
- d) Filé de peixe: 180*g;
- e) Peixe em posta: 250*g;
- f) Carne Suína: 180*g;
- g) Preparações à base de carne (torta, lasanha, almôndegas, iscas, vísceras musculares e não-musculares): 200 g;

6.3.9.2.1.1. Na hipótese de preparação de feijoada, sarapatel e mocotó serão inseridas vísceras musculares e carnes sal preso/salgada e linguíça do tipo paio e calabresa.

6.3.9.2.2. **Prato proteico vegetariano - Prato à base de proteína de soja, totalizando o per capita de 180g*.**

6.3.9.2.3. A incidência dos tipos de carnes e de preparações dos pratos proteico e proteico vegetariano deve estar conforme o discriminado em quadro abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA
------	---------------	-------------	------------

² "Os hidratos de carbono, também chamados de carboidratos ou glicídios, são moléculas constituídas por carbono, oxigênio e hidrogênio;"



Bovina sem osso (resfriada)	Coração da alcatra Carne bovina, traseira, de 1ª, resfriada, sem osso (coração da alcatra), embalada a vácuo e identificada, com selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).	Grelhados, bifés, cubos e iscas.	10 (dez) vezes/ mês
	Chã de fora Carne bovina, de 1ª, resfriada, sem osso (chã de fora), embalada a vácuo e identificada com selo do S.I.F.	Carne assada, cozida e grelhada.	10 (dez) vezes/ mês
	Carne moída de primeira (alcatra). *A carne utilizada pelo Restaurante Universitário é moída nas dependências do Restaurante.	Com molho, legumes, almôndegas, torta de carne, lasanha.	10 (dez) vezes/ mês
Ave sem osso (congelada)	Filé de peito de frango Filé de peito de frango, peça inteira, sem pele, sem aparas, sem osso, sem cartilagem, congelado, embalado e identificado, embalagem em saco plástico, peso médio de 1.000g, com selo do S.I.F.	Grelhados, bifés, cubos, iscas, estrogonofe, frango xadrez, torta de frango, lasanha.	10 (dez) vezes/ mês
Ave com osso (congelada)	Coxa e sobrecoxa Frango coxa e sobrecoxa, congelado, embalado e identificado, embalagem em saco plástico com peso médio de 1.000 g, sem contrapeso, com selo do S.I.F. Peso médio por porção de 250 g.	Grelhado, Assado e frito.	10 (dez) vezes/ mês
Pescados (resfriado)	Posta de peixe (pescada) Peixe in natura. Peixe pescada, resfriado, limpo, em postas de aproximadamente 250g e 1cm de largura, sem cabeça, sem rabo, sem ponta de rabo, sem vísceras e sem contrapeso	Frito	02 (duas) vez/mês (pescada amarela)
Vegetariano	Proteína de soja (texturizada ou em pedaços) clara ou escura. Proteína texturizada de soja grossa de cor branca, tamanho médio, embalagem de 500g, sem glúten, sem lactose, sem açúcar, com no mínimo 50% de proteína e teor de fibra máximo de 4% Proteína texturizada de soja grossa de cor caramelo, tamanho médio, embalagem de 500g, sem glúten, sem lactose, sem açúcar, com no mínimo 50% de proteína e teor de fibra máximo de 4% Proteína texturizada de soja, clara, embalagem 400 g Proteína texturizada de soja, escura, embalagem 400 g	<ul style="list-style-type: none">• Hambúrguer de soja (preparado no próprio Restaurante Universitário);• dobradinha de soja;• escondidinho de soja;• macarronada de soja;• paella vegetariana;• almôndegas de soja ao molho de tomate;• yakissoba vegetariano;• tomate recheado;• torta de soja;• feijoada vegetariana;• nhocada de soja;• charuto de repolho vegetariano;• proteína de soja com legumes;• refogado de soja;	Diariamente.

6.3.9.2.4. O Per capita da carne refere-se ao alimento cru. Para o produto pronto, considera-se no máximo uma redução de 20% do peso para carnes cozidas e 25% para bifes, carnes fritas, assadas ou grelhadas.

6.3.9.3. **Guarnição:** 01 (uma) opção de guarnição, 02 (duas) vezes por semana, variando entre: vegetais refogados, cozidos, panachê ou sauté; tubérculos em formas de purês ou sauté. Evitar as formas fritas.

6.3.9.3.1. Massas: macarrões, lasanhas, nhoques, farofas e tortas, totalizando o per capita líquido de:

- a. Vegetais: 100 g;
- b. Massas e tortas: 80 g;
- c. Farofas: 40 g.

6.3.9.3.2. A incidência dos tipos de vegetais deve estar conforme o discriminado em quadro abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
Vegetal	Grupo A	15(quinze) vez/mês
	Grupo B	01(uma) vez/mês
	Grupo A+B	02(duas) vezes/mês
	Grupo C	02(duas) vezes/mês
Farinha de mandioca	Farofas em geral	15(quinze) vezes/mês
Massas	Macarrão, nhoque, etc.	04(quatro) vezes/mês

6.3.9.3.3. **Hortalças grupo A (5% de hidratos de carbono)** - Acelga, agrião, alface hidropônica, alface americana, almeirão, chicória, couve manteiga, couve flor, escarola, brócolis, espinafre, repolho verde, repolho roxo, rúcula, berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, pimentão, tomate.

6.3.9.3.4. **Hortalças B (10% de hidratos de carbono)** - Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, maxixe, quiabo, vagem.

6.3.9.3.5. **Hortalças C (20% de hidratos de carbono)** - Aipim, batata-inglesa, batata-doce, cará, inhame.

6.3.9.3.6. **Acompanhamentos: Cereal e leguminosa** – 01 (um) cereal: arroz polido e 01 (uma) leguminosa: feijão, totalizando o per capita de:

- a) Cereal (arroz): 140g*;
- b) Leguminosa (feijão): 80g*;

6.3.9.3.6.1. A incidência dos acompanhamentos deve estar conforme o discriminado em quadro abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
Arroz Polido	Arroz Polido, Longo, Fino, Tipo	Diária



	1	
Feijão	Carioca Feijão carioca, Grupo 1, Feijão Comum, Classe Cores, Tipo 1	15 (quinze) vezes/mês.
	Preto Feijão preto, tipo 1	02 (duas) vezes/mês.
	Branco Feijão Branco, tipo fradinho, tipo 1	02 (duas) vezes/mês.

6.3.9.3.6.2. O *per capita* do arroz e do feijão refere-se ao alimento cozido.

6.3.9.3.6.3. É proibido o uso de espessantes de qualquer tipo para o feijão.

6.3.9.3.7. **Sobremesa:** 01 (um) tipo de sobremesa, sendo fruta totalizando o per capita:

- a) Banana prata: 130 g;
- b) Abacaxi e melão: 180 g;
- c) Laranja e tangerina: 200 g;
- d) Maçã: 150 g;
- e) Melancia: 300 g;
- f) Mamão: 100g;

6.3.9.3.7.1. A incidência das sobremesas deve estar conforme o discriminado em quadro abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
Fruta	Abacaxi ou banana ou laranja ou maçã ou melancia ou melão ou tangerina ou mamão.	20 (vinte) vezes/mês

6.3.10. Para execução dos serviços a CONTRATADA oferecerá corpo técnico de profissionais qualificados e em quantidade suficiente para o atendimento da demanda prezando pela garantia da qualidade e da eficácia dos seus serviços considerando as orientações a seguir:

6.3.10.1. O quadro de pessoal deverá ser composto pelos profissionais que se fizerem necessários ao perfeito cumprimento da execução dos serviços, bem como Profissional Técnico Responsável.

6.3.10.2. O correto dimensionamento do quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender integralmente o cumprimento das obrigações estabelecidas neste instrumento.

6.3.10.3. Todo o quadro de pessoal deverá apresentar-se permanentemente de uniformes completos adequados para a execução de suas atribuições, incluindo o uso de bibico ou touca de proteção nos cabelos para os profissionais que terão qualquer contato com o ambiente de preparo e cocção dos alimentos.

6.3.10.4. Os manipuladores de alimentos e responsáveis pela higienização da área de produção e distribuição de refeição devem usar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados pelos funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias.

- 6.3.10.5. Todo o quadro de pessoal deverá no exercício de suas atividades utilizar EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) adequados para cada função e/ou atividade executada, conforme legislação vigente.
- 6.3.10.6. Manter profissional, responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, em conformidade com as normas vigentes do Conselho Federal de Nutrição.
- 6.3.10.7. Dispor e manter quadro de pessoal operacional exclusivo para desenvolver as atividades de limpeza e higienização dos vestuários dos funcionários, equipamentos, utensílios e instalações utilizadas na execução dos serviços.
- 6.3.10.8. Os manipuladores de alimentos e responsáveis pela higienização da área de produção e distribuição de refeição devem usar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados pelos funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias.
- 6.3.10.9. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- 6.3.10.10. Os funcionários deverão ser previamente alertados sobre a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (gripes, lesões de pele, ferimentos, úlceras, infecções intestinais, respiratórias e oculares, etc.).
- 6.3.10.11. Os manipuladores deverão realizar exames admissionais, periódicos e demissionais específicos atendendo a Norma Regulamentadora Nº 7 do Ministério do Trabalho e Emprego.
- 6.3.10.12. Os manipuladores deverão ser afastados, até a melhoria da sua condição de saúde, da atividade de manipulação ao apresentarem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, preparações e ou refeições.
- 6.3.10.13. Os manipuladores devem manter o asseio pessoal precisando ter um local apropriado para guardar os objetos de uso pessoal.
- 6.3.10.14. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pelas legislações vigentes, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 6.3.11. A empresa contratada deverá dispor no local da prestação dos serviços dos seus próprios equipamentos e utensílios necessários tanto à cocção dos alimentos quanto ao fornecimento aos usuários, quando necessário.

- 6.3.12. A empresa contratada será responsável pela execução e manutenção da limpeza e higienização do espaço, dos equipamentos e utensílios utilizados na prestação dos serviços, bem como todos os materiais necessários.
- 6.3.13. A Contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade ambiental na execução do serviço:
- 6.3.13.1. Evitar o uso de itens descartáveis sempre que possível e dar preferência aos itens que contenham o máximo de material reciclável e biodegradável.
- 6.3.13.2. Utilizar produtos, preferencialmente, sustentáveis e de menor impacto ambiental.
- 6.3.13.3. Utilizar produtos, preferencialmente, acondicionados em embalagens que utilize materiais recicláveis e atóxicos, conforme determina as normas da ABNT NBR 15448-1 e 15448-2, de forma a garantir a máxima proteção durante sua utilização, transporte e armazenamento.
- 6.3.13.4. Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis, e preferencialmente, que possuam certificação ecológica.
- 6.3.13.5. Realizar programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 6.3.13.6. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 6.3.13.7. Adotar práticas adequadas de descarte de resíduos, lixo e/ou partes e componentes de produtos obsoletos.
- 6.3.13.8. Realizar separação e correta destinação dos resíduos sólidos, disponibilizando lixeiras para "lixo seco" e "orgânico".
- 6.3.13.9. Adotar práticas adequadas de redução de consumo e uso racional de água.
- 6.3.13.10. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
- 6.3.13.11. Adotar práticas adequadas de redução de consumo e uso racional de energia elétrica.
- 6.3.13.12. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

6.4. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

- 6.4.1. O número de refeições servidas será contabilizado por meio de catraca eletrônica do Restaurante Universitário.

- 6.4.2. O número de quentinhas será contabilizado por meio de emissão das CI's do setor solicitante para fins de prestação de contas no final da quinzena, sob a fiscalização do fiscal do contrato.
- 6.4.3. Ao final de cada quinzena, com base nos números de comensais, a UEMA providenciará os trâmites para o repasse dos valores subsidiados.
- 6.4.4. A empresa contratada deverá fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus colaboradores (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou courvin, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, bibico, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições.
- 6.4.5. Qualquer prejuízo ou dano ocorrido aos bandejeões e talheres será de responsabilidade da empresa contratada, não podendo repassá-los em nenhuma hipótese a contratante.
- 6.4.6. As despesas com transporte, alimentação e segurança do pessoal da empresa contratada ocorrerão por conta da mesma.
- 6.4.7. A empresa contratada deverá fornecer todos os EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) adequados e em quantidade compatível à duração e quantidade de serviços prestados, de modo atender as normas de segurança no trabalho considerando a legislação vigente.

7. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1. Os equipamentos, utensílios e mobiliários existentes nas dependências do RU, por ocasião do contrato, estão elencados no **Anexo I** deste Termo de Referência e deverão ser relacionados e entregues à empresa vencedora, a qual assumirá a posse para uso no serviço, devendo a CONTRATADA realizar a cada seis meses a manutenção preventiva e, sempre que necessária, a manutenção corretiva. Ademais, deverá ser assinado Termo de Responsabilidade, que constará anexa toda a listagem de materiais entregues à empresa contratada.

7.2. Ficará a cargo da CONTRATADA adquirir novos equipamentos, utensílios e mobiliários para a prestação dos serviços, caso necessário para o cumprimento das exigências estabelecidas neste documento.

8. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos estabelecidos a seguir:

8.2. O cumprimento da composição básica das refeições, conforme descrito neste instrumento, bem como sua especificação técnica, quantidade e qualidade.

8.2.1. Todos os materiais, inclusive os de higiene, deverão estar de acordo com a legislação vigente, cabendo à fiscalização da UEMA-Universidade Estadual do Maranhão recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade de higiene requerido.

- 8.2.2. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar desde que haja concordância prévia expressa da CONTRATANTE.
- 8.2.3. A contratada deverá armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem acondicionados com produtos de limpeza e higiene, descartáveis, utensílios, equipamentos para manutenção e algum outro material que não gêneros alimentícios de forma a garantir as condições ideais de armazenamento.
- 8.2.4. Apresentar sempre que solicitado pelos fiscais da UEMA – Universidade Estadual do Maranhão, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes.

9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. No mínimo, 1 (um) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executou ou está executando serviços compatíveis com o objeto desta licitação.

- 9.1.1. O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do emitente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.
- 9.1.2. Experiência mínima, com desempenho satisfatório, durante pelo menos 6 (seis) meses, ininterruptos ou não, admitindo-se a utilização de mais de um atestado para somar o(s) prazo(s), porém não podem ser concomitantes, salvo para comprovar a quantidade diária.
- 9.1.3. Certidão de registro no Conselho Regional de Nutricionistas da região que a licitante estiver vinculada. Com base na Resolução nº 378 do Conselho Federal de Nutrição, as firmas participantes deverão apresentar registro de inscrição da empresa e de seu responsável técnico no conselho regional de Nutrição, comprovando a regularidade neste órgão;
- 9.1.4. Certificado do Corpo de Bombeiros da sede da empresa.
- 9.1.5. Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas;
- 9.1.5.1. A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho;
- 9.1.5.2. A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito

público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas;

9.1.6. Apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA;

9.1.7. Declaração de que instalará escritório na cidade de São Luís, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria para este exercício financeiro, conforme classificação abaixo:

UNIDADE GESTORA: 240201 – UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA;
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 24201 – UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA;
FUNÇÃO: 12; SUBFUNÇÃO: 306 PROGRAMA: 103; AÇÃO: 4802; SUBAÇÃO: 3902; NATUREZA DA DESPESA: 33.90.39.41; FONTE: 1500.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** se obriga a:

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

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

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

11.6. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

11.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

11.8. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão;

11.9. Atender as solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

11.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

11.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência, a fim de evitar desvio de função;

11.12. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

11.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

11.14. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.16. Cumprir a Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal e cumprir Instruções, Normas técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.

11.17. Dar manutenção ou mesmo substituir, sempre que necessário ou quando determinado pela CONTRATANTE, mediante justificativa por parte desta, qualquer máquina, peça ou equipamento que apresente defeito, no prazo que este estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.

11.18. Contratar empregados que possuam qualificação escolar exigida para cada categoria profissional, e aptos a exercerem as atividades exigidas neste Termo de Referência.

11.19. Nomear prepostos, responsáveis pelos serviços, que deverão permanecer nas dependências da contratante durante a toda a jornada de trabalho e atender às solicitações de esclarecimentos do Fiscal do Contrato. Eles serão responsáveis por:

- a) apresentar mensalmente relatório das visitas realizadas constando as ações, identificação de irregularidades e orientações e no qual deverá constar a assinatura do responsável pela CONTRATANTE que responde pela fiscalização na ocasião da visita e outros relatórios que sejam solicitados pela UEMA-Universidade Estadual do Maranhão e pelo Restaurante Universitário;
- b) reportar-se ao fiscal do contrato, apontando providências para correções de falhas na execução do serviço;
- c) cumprir e fazer cumprir as diretrizes da CONTRATANTE observando os termos do contrato;
- d) zelar pelo tratamento adequado e respeitoso dos usuários do serviço contratado;
- e) fornecer número de telefone fixo ou móvel, fax e e-mail com o fim de propiciar uma comunicação rápida para a solução de problemas relativos aos serviços contratados.

11.20. Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro equivalente, mantendo a qualidade e o quantitativo do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a CONTRATANTE, que avaliará a similaridade quanto a sua funcionalidade.

11.21. Devolver, ao término do contrato, em perfeito estado de conservação, os equipamentos, utensílios, móveis e instalações prediais pertencentes à CONTRATANTE que forem disponibilizados à CONTRATADA. Caso contrário, a CONTRATANTE poderá reter o valor da nota fiscal referente à reposição desses materiais.

11.22. Divulgar o cardápio semanalmente em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE, bem como disponibilizá-lo em meio eletrônico (Site da UEMA).

11.23. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

11.24. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive áreas externas (local de recebimento de gêneros e de materiais e nos arredores do prédio, das suas dependências vinculadas ao serviço) observadas às normas sanitárias vigentes e boas práticas.

11.25. Supervisionar, na etapa de distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura das refeições fornecidas.

11.26. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA**, pessoa jurídica de direito público, obriga-se a:

12.1. Emitir a(s) respectiva(s) Nota de Empenho e Ordem de Serviço.

12.2. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto.

12.3. Não obstante a CONTRATADA seja a única responsável pela execução do objeto deste Termo de Referência, a CONTRATANTE, através do Fiscal do Contrato, se reserva o direito de, sem que de forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e detalhada fiscalização sobre o objeto contratado, diretamente ou por prepostos designado pela contratante.

12.4. Acompanhar e fiscalizar o contrato, por intermédio de um representante da Administração especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

12.5. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

12.6. Solicitar a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes quando as decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante.

12.7. Realizar os pagamentos conforme as disposições compactuadas no contrato.

12.8. Comunicar, com a antecedência razoável, de comum acordo com o contratante, qualquer alteração que eventualmente poderá advir durante a execução do contrato.

12.9. Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus serviços.

12.10. Exigir imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da contratada que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização, ou ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

12.11. A ausência de previsão expressa neste item não exclui outras que estejam dispostas no bojo do Termo de Referência, edital e contrato.

12.12. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, de acordo com a forma e prazo estabelecido, observando as normas administrativas e financeiras em vigor.

12.13. Comunicar à CONTRATADA sobre toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço.

12.14. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

12.15. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12.16. Propor a aplicação das sanções administrativas e demais cominações legais pelo descumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

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

13.2. 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, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

13.3. 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.

13.4. O servidor responsável por fiscalizar o contrato será indicado pelo Magnífico Reitor e deverá constar cadastro no SIGEF (Sistema de Planejamento e Gestão Fiscal).

13.5. As demais obrigações da Fiscalização deverão ser observadas conforme o Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos aprovado através da Resolução nº 340-2021-CAD/UEMA.

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado após a assinatura do atesto da nota fiscal que formalizar o recebimento definitivo, desde que não haja fator impeditivo provocado pela CONTRATADA, mediante a apresentação dos itens relacionados a seguir:

- a) Nota Fiscal/fatura, acompanhada da respectiva nota de empenho;
- b) Certidão Negativa de débitos relativos aos tributos federais e a dívida ativa da União;
- c) Certidão Regularidade do FGTS – CRF;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT;
- e) Certidão Negativa de Débitos da Receita Estadual – CND;
- f) Certidão Negativa da Dívida Ativa da Receita Estadual – CNDA;
- g) Certidão Negativa de Débitos Municipal – CND;
- h) Certidão Negativa da CAEMA (Companhia de Saneamento Ambiental do Maranhão), conforme Decreto Estadual nº 21.178, de 26 de abril de 2005, desde que a empresa esteja sediada em São Luís/MA.

14.2. A nota fiscal/fatura será conferida e atestada pelo servidor responsável pelo recebimento definitivo dos objetos licitados.

14.3. A UEMA poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes às multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.

14.4. Não será efetuado o pagamento à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, pelo descumprimento deste Termo de Referência, sem que isso gere direito ao reajustamento do preço ou à atualização monetária.

14.5. Após satisfeitas todas as condições fixadas neste Termo de Referência, a empresa vencedora do certame deverá cadastrar-se no Sistema de Planejamento e Gestão Fiscal (SIGEF) e/ou quaisquer outros sistemas oficiais de informação do Estado que venham a substituir os atuais.

14.6. A nota fiscal que for apresentada com erro será devolvida a CONTRATADA para retificação e reapresentação.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a CONTRATADA as seguintes sanções, observadas ainda as disposições próprias à modalidade de licitação a ser escolhida:

- a) **Advertência** escrita;
- b) **Multa** de 10% sobre o valor total do contrato;

c) Suspensão temporária de participação de licitação e impedimento de contratar com a UEMA pelo prazo de até 02 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar e assinar contratos com todos os órgãos e entidades da Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinados ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedido sempre que a contratada ressarcir a Universidade Estadual do Maranhão – UEMA pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção com base na alínea anterior;

e) Impedimento para participar de licitação e assinar contratos com o Estado do Maranhão pelo prazo de até 05 (cinco) anos e descredenciamento do Sistema de Gerenciamento de Licitações e Contratos – SGC por igual prazo, caso seja utilizado a modalidade Pregão.

15.2. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d”, poderão ser aplicadas conjuntamente com a prevista na alínea “b”.

15.3. Caberá ao Fiscal do Contrato designado pela CONTRATANTE propor a aplicação das penalidades previstas, mediante Relatório Circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.

15.4. A CONTRATADA estará sujeita à aplicação de sanções administrativas dentre outras hipóteses legais, quando:

a) Executar os serviços e fornecer os bens em desconformidade com o especificado para o aceite e efetuar o recebimento definitivo;

b) Não substituir, no prazo estipulado, os serviços recusados pela CONTRATANTE;

c) Descumprir os prazos e condições previstas neste Termo de Referência;

15.5. As multas deverão ser recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos contados da data da notificação, em conta bancária a ser informada pela CONTRATANTE.

15.6. O valor da multa poderá ser descontado dos pagamentos ou cobrado diretamente da CONTRATADA, amigável ou judicialmente.

15.7. Do ato que aplicar a penalidade, caberá recurso, no que couber, conforme previsto no artigo 109 da Lei 8.666/93.

16. DA VISTORIA

16.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 (oito) horas às 12 (doze) horas.

16.2. O agendamento deve ser realizado previamente pelos telefones (98) 98152-4898 (diretoria do RU Campus Paulo VI) ou pelo endereço eletrônico quincasvilaneto@hotmail.com.

16.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

16.4. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

16.5. Caso opte por não realizá-la, a declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).

17. DA GARANTIA

17.1. A CONTRATADA prestará garantia correspondente a 1% (um por cento) do valor total do contrato.

17.2. A CONTRATADA poderá optar por uma das modalidades de garantia previstas no artigo 56, §1º, da Lei n.º 8.666/1993.

17.3. A garantia assegurará o total cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, qualquer que seja a modalidade escolhida, cobrindo os prejuízos advindos do não cumprimento integral do objeto do Contrato e do inadimplemento das demais obrigações contratuais previstas, inclusive multas moratórias e punitivas eventualmente aplicadas pela Fiscalização, bem como os danos causados diretamente à Administração ou indenizações devidas a terceiros, decorrentes de dolo ou culpa durante a execução do Contrato.

17.4. A garantia prestada pela CONTRATADA assegurará, ainda, a quitação de obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias não honradas pela CONTRATADA durante a vigência do instrumento contratual.

17.5. O seguro-garantia prestado pela CONTRATADA deverá compreender todos os riscos especificados nos subitens 17.3 e 17.4, devendo o setor competente rejeitar a garantia prestada nesta modalidade cujos termos não prevejam expressamente os eventos discriminados neste Tópico.

17.6. Quando a modalidade de garantia escolhida for a caução em dinheiro, a CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de depósito em conta específica, indicada pela Universidade Estadual do Maranhão.

17.7. Caso a CONTRATADA opte pela fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827, do Código Civil. Ademais, para fins de consulta da idoneidade da instituição prestadora da fiança, a CONTRATADA deverá apresentar a certidão de autorização de funcionamento emitida eletronicamente pelo Banco Central do Brasil para a instituição financeira.

17.8. A assinatura do Termo de Contrato fica condicionada à apresentação do comprovante de constituição da garantia pela CONTRATADA, conforme a Resolução n.º 285/2019-CAD/UEMA.

17.9. Ocorrendo a alteração do valor do Termo de Contrato, ou a prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação, seguindo os mesmos parâmetros adotados na contratação.

17.10. Nas alterações contratuais determinadas unilateralmente pela CONTRATANTE, será assegurado prazo de até 10 (dez) dias úteis para a adequação da garantia, contado a partir da data de recebimento, pela CONTRATADA, da via assinada do instrumento que efetivar a alteração.

17.11. Na hipótese de utilização total ou parcial da garantia para pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA deverá renová-la ou integralizá-la, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data em que for notificada.

17.12. A não observância dos prazos estabelecidos para a adequação da garantia, sujeitará a CONTRATADA às seguintes penalidades:

17.12.1. Multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor do Contrato, até o limite de 5% (cinco por cento);

17.12.2. Rescisão do Contrato, a critério da CONTRATANTE, quando o atraso for superior a 25 (vinte e cinco) dias, por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme o disposto nos incisos I e II, do artigo 78 da Lei n.º 8.666/1993.

17.13. O garantidor não é parte interessada em processo administrativo instaurado pela CONTRATANTE em face da CONTRATADA para a apuração de prejuízos e/ou aplicação de sanções.

17.14. Será considerada extinta a garantia com a devolução da Apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do instrumento contratual.

17.15. A devolução da garantia será efetivada após a provocação do Fiscal do Contrato, certificando o cumprimento de todas as obrigações contratuais.

17.16. A devolução das garantias deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da comprovação do cumprimento de todas as obrigações da CONTRATADA.

17.17. Caberá à CONTRATADA comunicar à seguradora ou ao fiador quaisquer alterações das obrigações contratuais.

17.18. A UEMA não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses taxativas:

- a) Casos fortuitos ou de força maior, nos termos do Código Civil Brasileiro;
- b) Descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrente de atos ou fatos de responsabilidade da Administração;
- c) Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

18. DO REAJUSTE

18.1. Os preços dos serviços objeto deste Termo de Referência, desde que observado o interregno mínimo de um ano, cotado da data limite para apresentação da proposta, poderão ser reajustadas utilizando-se a variação do Índice Geral de Preços do mercado – IGPM, mantido pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, acumulado em 12 (doze) meses, com base na seguinte fórmula:

$$R = \frac{(I - I_0) \times P}{I_0}$$

Onde:

a) Para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = Índice relativo ao mês reajustado;

I₀ = Índice relativo ao mês da data limite para apresentação da proposta;

P = Preço atual dos serviços.

b) Para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = Índice relativo ao mês do novo reajuste;

I₀ = Índice relativo ao mês do início dos efeitos financeiros do último reajuste efetuado.

19. DA ESTIMATIVA DE PREÇO

19.1. O Valor Total estimado será de **R\$ 12.392.653,33** (doze milhões trezentos e noventa e dois mil seiscentos e cinquenta e três reais e trinta e três centavos).

20. DA SUBCONTRATAÇÃO

20.1. Salvo expressa autorização da CONTRATANTE a CONTRATADA não poderá transferir ou subcontratar o objeto deste Termo de Referência, sob o risco de ocorrer rescisão contratual imediata e aplicação das penalidades previstas em lei.

21. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

21.1. Os acréscimos e supressões contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65, §1º e seguintes, da Lei n.º 8.666/1993.

21.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

21.3. As supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes contratantes poderão exceder o limite de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

22. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO



Uema
UNIVERSIDADE ESTADUAL
DO MARANHÃO

CSL/UEMA

Folha:

Processo nº 251.483/2022

Matricula:.....

Rubrica:.....

22.1. O prazo de **vigência contratual é de 12 meses**, podendo ser prorrogado, mediante Termo Aditivo e a critério da Administração, por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses para serviços contínuos, conforme artigo 57, II da Lei Federal n. 8.666/93.

São Luís/MA, _____ de _____ de 2022.

SOLICITANTE:

Joaquim Vilanova Assunção Neto
Diretor do Restaurante Universitário
Mat. nº 562800



ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I- RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES, UTENSÍLIOS PERTENCENTES À UEMA E QUE FICARÃO SOB A RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

ITEM	EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIOS/UTENSÍLIOS	QUANT	Nº DE TOMBAMENTO
01	Armário com 6 portas, revestimento em fórmica cor branca.	02	Sem tombamento
02	Armário de aço com 02 portas e 04 prateleiras, alto, cor cinza. Marca: Móveis	02	160164 e 160171
03	Armário de aço com 02 portas e 01 prateleira, baixo, cor cinza. Marca: Pandin	01	160596
04	Balança manual, FILIZOLA, capacidade 10 kg	01	Sem tombamento
05	Balcão fixo de suporte em aço inox	08	20486, 20429 e seis sem tombamento
06	Caldeirão Gás Vapor em aço inox, capacidade 200L	03	142510, 9222 e 9223
07	Caldeirão Gás Vapor em aço inox, capacidade 300L	02	9219 e 9221
08	Câmara Frigorífica (com dois compartimentos) de alimentos	01	45502
09	Conjunto de Gás Industrial (em comodato) com 4 tubos de 450Kg de gás.	01	Sem tombamento
10	Carros auxiliares tipo prateleira (com 5 planos) para bandejas	04	142927, 142930, 142929 e 142928
11	Carro para forno combinado	01	Sem tombamento
12	Descascador Legumes, METVISA	01	142926
13	Exaustor Industrial	04	20474, 20472, 20418 e 20432
14	Estante em aço inox com 4 prateleira	09	70472, 70495, 70510, 70486, 70513, 22512 e três sem tombamento
15	Estante em aço inox com 3 prateleira	01	70487
16	Estrado em aço inox	03	Sem tombamento
17	Forno Elétrico Industrial com 3 (três) câmaras, MAFRAN	02	142361, 9227
18	Forno Combinado LTedesco	01	142931
19	Frigideira Basculante Industrial, elétrica, com uma cuba, BRASINOX	02	142509 e uma sem tombamento
20	Compressor da câmara frigorífica	02	Sem tombamento
21	Liquidificador industrial. METVISA	02	142362, 185330
22	Máquina para higienizar bandejas. Netter NT 8105. MOP.	01	142861
22	Mesa em aço inox com tampo medindo 60 x 2,50m	02	3691 e 3688
23	Mesa em aço inox com tampo medindo 50 x 2m	02	70470 e uma sem tombamento
24	Mesa em aço inox com tampo medindo 1 x 2m	02	Sem tombamento
25	Mesa em aço inox com tampo medindo 60 x 1,50m	01	2463
26	Mesa em aço inox com tampo medindo 100 x 70	04	Sem tombamento
27	Multiprocessador de alimentos. METVISA	01	142334
28	Pia em aço inox com 1 cuba	05	20425, 20462, 20490 e duas sem tombamento
29	Pia em aço inox com 2 cubas	06	20423, 20494, 20467, 20470 e uma sem tombamento
30	Pia em aço inox para lavagem das mãos com cinco torneiras	02	20472 e 20500
31	Pia de louça com 1 cuba para lavagem de mãos	02	Sem tombamento
32	Rampa térmica em aço inox com 6 (seis) cubas para acondicionamento de alimento.	02	20412 e 20416
33	Poltronas longarinas multilaminado, formato anatômico, Marca mundial com 3 lugares	04	182586, 182600, 182630, 182574
34	Bebedouro Industrial Elétrico com 2 torneiras Mod. Só Aço	01	Sem tombamento
35	Mesas para refeitório com 10 bancos anexos, estrutura em tubo epóxi, tampo em MDF de 25mm, revestido de fórmica branca	02	Sem tombamento
36	Carros p/ Transporte e armazenamento de bandejas confeccionado em polietileno injetado Cor: Cinza	04	142927, 142928, 142929, 142930
37	Balança Eletrônica Industrial com coluna e plataforma em inox Marca: Welmy Capacidade: 300kg.	01	158664
38	Fogão Industrial de 4 bocas a gás em aço inox, com 4 queimadores duplos Marca: Gastromaq.	01	158663



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023 – CSL/UEMA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 251.483/2022

ANEXO II

ARQUIVO/PLANILHA DE LICITAÇÃO (SIGA)

PLANILHA DE LICITAÇÃO (SIGA)					
ORD	Descrição do Serviço	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições (bandejão e quentinhas) para o almoço e jantar dos docentes, discentes e colaboradores nas instalações do Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA).	SERV.	01	R\$ 12.392.653,33	R\$ 12.392.653,33
TOTAL GLOBAL					R\$ 12.392.653,33

OBS: Para fins de detalhamento dos serviços, deverá constar da Proposta comercial do licitante, anexa ao sistema "**COMPRAS.GOV.BR**", a descrição das **especificações, quantitativos e valores unitários e totais das refeições** de acordo com Planilha constante do **subitem 4.1. do Termo de Referência**, ANEXO I deste edital.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023 – CSL/UEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 251.483/2022

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ref.: Proposta do Pregão Eletrônico n.º 001/2023 – CSL

Prezados Senhores,

Pela presente, submetemos à apreciação de V.S^a., a nossa proposta relativa a licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação da mesma e declaramos ainda que, temos pleno conhecimento das condições em que se desenvolverão os trabalhos, e concordamos com a totalidade das instruções e critérios de qualificação definidos no Edital.

1. PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL:

SEDE:

C.N.P.J:

2. PROPOSTA DE PREÇOS:

VALOR DO UNITÁRIO E TOTAL:

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:

3. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:

4. PRAZO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

Atenciosamente,

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023 – CSL/UEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 251.483/2022

ANEXO III
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º ____/2023-UEMA.

PROCESSO N.º 251483/2022.

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
O ESTADO DO MARANHÃO, ATRAVÉS DA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO E A
EMPRESA _____.

O **ESTADO DO MARANHÃO**, ente de direito público interno, por intermédio da **Universidade Estadual do Maranhão - UEMA**, autarquia estadual integrante da Administração Indireta do Estado, inscrita no CNPJ sob o nº 06.352.421/0001-68, isenta de inscrição estadual, com sede na Cidade Universitária Paulo VI, Avenida Lourenço Vieira da Silva, n.º 1000, Bairro: Jardim São Cristóvão, São Luís/MA, CEP: 65055-310, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo seu titular _____, portador(a) do RG n.º _____ e inscrito(a) no CPF sob o n.º _____, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, Inscrição Estadual n.º _____, com sede na _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) senhor(a) _____, portador(a) do RG n.º _____ e inscrito(a) no CPF sob o n.º _____, tendo em vista o que consta nos autos do **Processo Administrativo n.º 251.483/2022** e em observância às disposições da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019, e, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, **RESOLVEM CELEBRAR O PRESENTE TERMO DE CONTRATO**, decorrente do **Pregão Eletrônico n.º ____/2023-CSL/UEMA**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente Termo de Contrato é **a prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições (bandeijão e quentinhas) para almoço e jantar de docentes, discentes e colaboradores nas instalações do Restaurante Universitário** da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA).

PARÁGRAFO PRIMEIRO: São partes integrantes deste Termo de Contrato, independente de transcrição, a proposta vencedora e o Termo de Referência constante no Edital do Pregão Eletrônico n.º ____/2023-CSL/UEMA.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O objeto desta contratação deverá ser executado de acordo com as especificações e quantitativos estabelecidos na proposta vencedora e no Termo de Referência, conforme discriminado no quadro a seguir:

Item	Especificações	Und	Qtd. Estimada refeições/ano	Valor Unitário por refeição (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
01	Refeição tipo almoço distribuída em bandeijões.	Und	476.000		
02	Refeição tipo jantar distribuída em bandeijões.	Und	238.000		
03	Refeição tipo almoço distribuída em quentinhas.	Und	10.320		
VALOR TOTAL (R\$)					

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR

O valor total deste Termo de Contrato é de **R\$ _____ (por extenso)**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, insumos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, garantia, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O valor discriminado no *caput* desta cláusula é **meramente estimativo**, de forma que os **pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados**.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria para o exercício financeiro de 2023, conforme classificação abaixo:

UNIDADE GESTORA: XXX; **UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** XXX; **FUNÇÃO:** XXX; **SUBFUNÇÃO:** XXX; **PROGRAMA:** XXX; **AÇÃO:** XXX; **SUBAÇÃO:** XXX; **NATUREZA DE DESPESA:** XXX; **FONTE:** XXX.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O presente Termo de Contrato terá vigência de **12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Na contagem do prazo de vigência incluir-se-á o dia do início e o dia do vencimento.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O prazo de vigência poderá ser prorrogado nos termos do artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/1993, desde que estejam presentes preços e condições mais vantajosas

para a Administração, por se tratar de serviço essencial para o desempenho das atividades da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA).

PARÁGRAFO TERCEIRO: Em obediência ao disposto no artigo 57, §2º, da Lei n.º 8.666/1993, toda e qualquer prorrogação de prazo dependerá da prévia autorização da autoridade competente para celebrar este contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A CONTRATADA executará os serviços contratados observando os prazos, custos e demais indicativos previstos na Proposta vencedora e no Termo de Referência, conforme a demanda da CONTRATANTE.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA iniciará a execução dos serviços, **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o protocolo de recebimento da respectiva Ordem de Serviço.**

PARÁGRAFO SEGUNDO: O preparo e o fornecimento de refeições (bandeirão e quentinhas) serão realizados nas dependências do Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA) localizado na Cidade Universitária Paulo VI, Avenida Lourenço Viera da Silva, nº 1000, Bairro Jardim São Cristóvão, CEP 65.055-310, São Luís/MA, salvo nos casos excepcionais previamente ajustados entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O fornecimento do almoço ocorrerá das 11h às 14h e o jantar deverá ser servido das 17h às 19h, salvo nos casos excepcionais que serão previamente informados à CONTRATADA, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas.

PARÁGRAFO QUARTO: Os cardápios deverão ser nutricionalmente balanceados e seguros do ponto de vista higiênico-sanitário, com boa aparência e sabor agradável, elaborados de forma diversificada e vistoriados pelo nutricionista, pelo gerente do Restaurante e pelo fiscal do contrato.

PARÁGRAFO QUINTO: A CONTRATADA deverá manter em seu quadro, além dos colaboradores operacionais, profissionais nutricionistas em número que atendam às necessidades de planejamento, abastecimento e produção, conforme preconizado pela Lei nº 8.234, de 24 de setembro de 1991 e Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

PARÁGRAFO SEXTO: Os profissionais designados pela CONTRATADA deverão apresentar-se no local de trabalho pontualmente, manter boa aparência e trajar uniforme completo, limpo, em perfeitas condições, além dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) exigidos conforme a natureza dos trabalhos desenvolvidos, bem como portando todos os acessórios que se destinem à segurança e proteção da saúde e integridade física do profissional, cabendo a substituição dos funcionários que não estiverem de acordo com as exigências.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Na prestação dos serviços contemplados neste instrumento, a CONTRATADA deverá observar as seguintes exigências, além de outras previstas no Termo de Referência, bem como orientações da fiscalização:

- a.** fornecer aos comensais durante a refeição: guardanapo, palito de dente em sachê, sal em sachê e saco descartável de papel com aba para isolamento e acomodação dos talheres.
- b.** alimentos preparados e não consumidos em uma refeição não mais poderão ser utilizados em nenhuma hipótese.
- c.** os bandejões e todos os utensílios de uso no Restaurante Universitário, após serem usados, devem ser lavados e esterilizados na temperatura de 70°C, em máquina específica de lavagem, de forma a serem reutilizados dentro dos padrões de higiene estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes.
- e.** o almoço e o jantar deverão ser compostos por, no mínimo: Salada; Prato Principal; Guarnição; Acompanhamento: cereal e leguminosa; e Sobremesa; observando-se todas as exigências previstas no item "6.3.9" do Termo de Referência.
- f.** os funcionários da CONTRATADA deverão se apresentar permanentemente de uniformes completos adequados para a execução de suas atribuições, incluindo o uso de bibico ou touca de proteção nos cabelos para os profissionais que terão qualquer contato com o ambiente de preparo e cocção dos alimentos.
- g.** os manipuladores de alimentos e responsáveis pela higienização da área de produção e distribuição de refeição devem usar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados pelos funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias.
- h.** os funcionários da CONTRATADA deverão ser previamente alertados sobre a obrigatoriedade de comunicar à sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (gripes, lesões de pele, ferimentos, úlceras, infecções intestinais, respiratórias e oculares, etc.).
- i.** deverão ser adotadas práticas de sustentabilidade ambiental, de acordo com o item "6.3.13" do Termo de Referência.
- j.** qualquer prejuízo ou dano ocorrido aos bandejões e talheres será de responsabilidade da CONTRATADA, não podendo repassá-los em nenhuma hipótese à CONTRATANTE.
- l.** A CONTRATADA deverá fornecer uniformes aos seus funcionários.
- m.** A CONTRATADA deverá divulgar o cardápio da semana em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEXTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

O recebimento do objeto desta contratação deverá ocorrer de acordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência, observando-se o seguinte:

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Observado o disposto nos artigos 73 e 76 da Lei n.º 8.666/1993, a CONTRATANTE fará a avaliação mensal dos serviços prestados, com o objetivo de atestar o faturamento da CONTRATADA, devendo efetuar o recebimento dos serviços da seguinte forma:

- a) Provisoriamente**, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes **em até 15 (quinze) dias**;

b) Definitivamente, em até 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação que comprove a adequação do objeto aos termos deste Contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Os serviços poderão ser rejeitados quando em desacordo com as condições e especificações constantes na proposta da CONTRATADA e no Termo de Referência, devendo a CONTRATANTE notificar a CONTRATADA para que esta proceda com a correção das irregularidades verificadas.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Na hipótese do parágrafo anterior, o servidor ou comissão designada para o recebimento provisório lavrará Termo de Recusa (ou documento equivalente), no qual deverão constar as impropriedades verificadas durante a execução deste instrumento contratual.

PARÁGRAFO QUARTO: A CONTRATADA deverá observar o prazo fixado pela Fiscalização do Contrato para responder à CONTRATANTE com as justificativas cabíveis e/ou as medidas saneadoras a serem adotadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades pertinentes.

PARÁGRAFO QUINTO: Após a resposta da CONTRATADA, aceita pela CONTRATANTE, inicia-se nova contagem dos prazos previstos no parágrafo primeiro desta Cláusula.

PARÁGRAFO SEXTO: Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo primeiro, alínea "b", desta Cláusula não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

PARÁGRAFO SÉTIMO: O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE, além das previstas na legislação e no Termo de Referência:

- a) Emitir as respectivas Notas de Empenho e Ordem de Serviços;
2. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto;
3. Atestar os documentos fiscais pertinentes, quando comprovada a execução dos serviços, podendo recusar aqueles que não estejam de acordo com as especificações registradas na proposta vencedora e no Termo de Referência;
4. Notificar a CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas durante a execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
5. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, de acordo com a forma e prazo estabelecidos, observando as normas administrativas e financeiras em vigor;
6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;
7. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

8. Proporcionar todos os meios necessários para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratuais;
9. Instaurar o devido processo administrativo para aplicação de penalidade em face do conhecimento de descumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO ÚNICO: A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução deste contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, em seus anexos e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) Executar fielmente o objeto contratado, conforme as especificações, prazos, qualidade e quantitativos estabelecidos na proposta vencedora e no Termo de Referência, respeitando as normas legais e cumprindo os prazos e orientações da CONTRATANTE;
- b) Indicar preposto para representá-la durante a execução deste Contrato;
- c) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às reclamações formuladas, conforme o prazo concedido pela fiscalização;
- d) Efetuar o afastamento e/ou substituição de qualquer empregado ou preposto cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam contrários às normas internas da UEMA, às disposições estabelecidas neste Termo de Contrato ou no Termo de Referência;
- e) Possuir quadro de pessoal técnico qualificado devidamente treinado, preparados e disponíveis para realização dos serviços;
- f) Fornecer relação nominal dos empregados que prestarão serviços, quando necessário;
- g) Apresentar seus empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- h) Admitir e dirigir, **sob sua inteira e exclusiva responsabilidade trabalhista, previdenciária, civil e fiscal, inclusive por acidentes de trabalho**, todo o pessoal que for necessário para a execução do objeto do presente Contrato;
- i) Responder por quaisquer prejuízos ou danos pessoais e/ou materiais causados direta ou indiretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;

- j) Levar imediatamente ao conhecimento do(a) Fiscal do Contrato, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a execução do objeto, para a adoção das medidas cabíveis;
- k) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato;
- l) Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a documentação comprobatória pertinente, atualizada, **sob pena de aplicação das sanções legais e contratuais;**
- m) Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto deste Contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE;
- n) Comunicar, imediatamente, qualquer alteração no seu estatuto social, razão social, CNPJ, dados bancários, endereço, telefone, fax, e-mail e outros dados relevantes para a execução deste contrato;
- o) Arcar com todas as despesas, encargos, tributos, contribuições e obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais, taxas, deslocamento de pessoal, transporte, hospedagem e alimentação, impressões e materiais, seguros, indenizações, prestação de garantia, e quaisquer outros custos, diretos e indiretos, decorrentes da execução dos serviços.

PARÁGRAFO ÚNICO: A CONTRATADA não poderá alegar, em hipótese alguma, como justificativa ou defesa, desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento das cláusulas e condições contidas neste instrumento contratual, no Termo de Referência ou nas normas pertinentes.

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor da CONTRATANTE, conforme estabelecido no Termo de Referência, o qual deverá atestar os documentos da despesa para fins de pagamento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Compete à fiscalização efetuar o registro de todas as ocorrências relacionadas à execução do Contrato e adotar as providências necessárias ao fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas, tendo por parâmetro as especificações previstas neste Termo de Contrato, no Termo de Referência e na proposta vencedora.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A presença da fiscalização da CONTRATANTE não elide ou diminui a responsabilidade da CONTRATADA.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O servidor responsável pela Fiscalização deverá conferir e atestar a regularidade dos documentos de cobrança apresentados pela CONTRATADA, de acordo com os critérios previstos no Termo de Referência.

PARÁGRAFO QUARTO: O servidor responsável por fiscalizar o contrato deverá providenciar o

cadastro no Sistema de Planejamento e Gestão Fiscal – SIGEF.

PARÁGRAFO QUINTO: O servidor responsável pela fiscalização do contrato deverá cumprir as regras estabelecidas no Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos aprovado por meio da Resolução nº 340/2021-CAD/UEMA.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA SUBCONTRATAÇÃO

Salvo expressa autorização da CONTRATANTE, a CONTRATADA **NÃO PODERÁ TRANSFERIR OU SUBCONTRATAR** o objeto deste Termo de Contrato, **sob pena de rescisão contratual**, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na cláusula de sanções administrativas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

Os acréscimos e supressões contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65, §1º e seguintes, da Lei n.º 8.666/1993.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de **25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial atualizado do Contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de **25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial atualizado do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO REAJUSTE

O objeto deste Termo de Contrato será contratado pelo preço ofertado na proposta da licitante vencedora, que será **fixo e irrevogável pelo interregno mínimo de 1 (um) ano da data limite para apresentação da proposta.**

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, **a CONTRATADA poderá solicitar o reajuste** dos preços dos serviços objeto deste Contrato, aplicando-se a variação do Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM, mantido pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, acumulado em 12 (doze) meses, com base na seguinte fórmula:

$$R = \frac{(I - I_0) \cdot P}{I_0}$$

Onde:

a) Para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = Índice relativo ao mês reajustado;

I₀ = Índice relativo ao mês da data limite para apresentação da proposta;

P = Preço atual dos serviços.

b) Para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = Índice relativo ao mês do novo reajuste;

Io = Índice relativo ao mês do início dos efeitos financeiros do último reajuste efetuado.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Os reajustes subsequentes ao primeiro observarão o prazo de **1 (um) ano** da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A CONTRATANTE deverá verificar a compatibilidade com os preços praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa, de acordo com o artigo 57, da Lei n.º 8.666/93.

PARÁGRAFO QUARTO: Caso a CONTRATADA não solicite a concessão de reajuste dos preços poderá ser configurada a preclusão lógica do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA

A CONTRATADA prestará garantia no montante de **R\$** _____ (_____), correspondente a **1% (um por cento)** do valor total do Contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA poderá optar por uma das modalidades de garantia previstas no artigo 56, §1º, da Lei n.º 8.666/1993.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A garantia assegurará o total cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, qualquer que seja a modalidade escolhida, cobrindo os prejuízos advindos do não cumprimento integral do objeto deste Contrato e do inadimplemento das demais obrigações contratuais previstas, inclusive multas moratórias e punitivas eventualmente aplicadas pela Fiscalização, bem como os danos causados diretamente à Administração ou indenizações devidas a terceiros, decorrentes de dolo ou culpa durante a execução deste Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A garantia prestada pela CONTRATADA assegurará, ainda, a quitação de obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias não honradas pela CONTRATADA durante a vigência deste instrumento.

PARÁGRAFO QUARTO: O seguro-garantia prestado pela CONTRATADA deverá compreender **todos os riscos especificados nos parágrafos Segundo e Terceiro**, devendo o setor competente rejeitar a garantia prestada nesta modalidade cujos termos não prevejam expressamente os eventos discriminados nesta Cláusula.

PARÁGRAFO QUINTO: Quando a modalidade de garantia escolhida for a caução em dinheiro, a CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de depósito em conta específica, indicada pela Universidade Estadual do Maranhão.

PARÁGRAFO SEXTO: Caso a CONTRATADA opte pela fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827, do Código Civil. Ademais, para fins de consulta da idoneidade da instituição prestadora da fiança, a CONTRATADA deverá apresentar a certidão de autorização de funcionamento emitida eletronicamente pelo Banco Central do Brasil para a instituição financeira.

PARÁGRAFO SÉTIMO: A assinatura deste Termo de Contrato fica condicionada à apresentação do comprovante de constituição da garantia pela CONTRATADA, conforme a Resolução n.º 285/2019-CAD/UEMA.

PARÁGRAFO OITAVO: Ocorrendo a alteração do valor deste Termo de Contrato, ou a prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação, seguindo os mesmos parâmetros adotados na contratação.

PARÁGRAFO NONO: Nas alterações contratuais determinadas unilateralmente pela CONTRATANTE, será assegurado prazo de **até 10 (dez) dias úteis** para a adequação da garantia, contado a partir da data de recebimento, pela CONTRATADA, da via assinada do instrumento que efetivar a alteração.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Na hipótese de utilização total ou parcial da garantia para pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA deverá renová-la ou integralizá-la, no prazo **máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contado da data em for notificada.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: A não observância dos prazos estabelecidos para a adequação da garantia, sujeitará a CONTRATADA às seguintes penalidades:

a) Multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor do Contrato, até o limite de **5% (cinco por cento)**;

b) Rescisão do Contrato, a critério da CONTRATANTE, quando o atraso for superior a **25 (vinte e cinco) dias**, por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme o disposto nos incisos I e II, do artigo 78 da Lei n.º 8.666/1993.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: O garantidor não é parte interessada em processo administrativo instaurado pela CONTRATANTE em face da CONTRATADA para a apuração de prejuízos e/ou aplicação de sanções.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: Será considerada extinta a garantia com a devolução da Apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do presente instrumento contratual.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: A devolução da garantia será efetivada após a provocação do Fiscal do Contrato, certificando o cumprimento de todas as obrigações contratuais.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: Caberá à CONTRATADA comunicar à seguradora ou ao fiador quaisquer alterações das obrigações contratuais.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO: A devolução das garantias deverá ocorrer no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, contados da comprovação do cumprimento de todas as obrigações da CONTRATADA.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO: A UEMA não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses taxativas:

- a) Casos fortuitos ou de força maior, nos termos do Código Civil Brasileiro;
- b) Descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrente de atos ou fatos de responsabilidade da Administração;
- c) Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE, **no prazo de até 30 (trinta) dias**, contados do ateste da Nota Fiscal/Fatura, de acordo com os serviços executados pela CONTRATADA e aceitos pela Fiscalização, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA é a única responsável pela correta emissão de seus documentos de cobrança, em todos os seus aspectos, observada a legislação tributária vigente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: As despesas que apresentarem cobranças irregulares, erros ou não estiverem em conformidade com as especificações constantes neste instrumento contratual ou no Termo de Referência, serão recusadas e não ensejarão a quitação da dívida pela CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA a retificação das irregularidades de acordo com as indicações do Fiscal e/ou Gestor do Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Havendo erro no documento fiscal hábil de cobrança ou circunstância que impeça a liquidação das despesas, ele será devolvido e o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras.

PARÁGRAFO QUARTO: Na hipótese do parágrafo anterior, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou reapresentação do documento fiscal hábil de cobrança, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUINTO: No ato de solicitação do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com o Relatório de Execução dos Serviços e a respectiva Nota Fiscal, os documentos a seguir elencados, com prazo de validade compatível à data do pagamento:

- a) Nota Fiscal/Fatura;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;
- c) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual da sede da CONTRATADA, mediante a: Certidão Negativa de Débito e Certidão Negativa de Dívida Ativa;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede da CONTRATADA, mediante a: Certidão Negativa de Débitos;
- e) Certificado de Regularidade do FGTS-CRF;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a: Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT;
- g) Certidão Negativa da CAEMA, caso a empresa seja sediada no Estado do Maranhão.

PARÁGRAFO SEXTO: O pagamento será efetuado mediante depósito em conta bancária a ser oportunamente indicada pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao reajustamento do preço.

PARÁGRAFO OITAVO: A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA ou cobrar diretamente desta, amigável ou judicialmente.

PARÁGRAFO NONO: A CONTRATADA deverá cadastra-se no Sistema de Planejamento e Gestão Fiscal (SIGEF) e/ou quaisquer outros sistemas oficiais de informação do estado que venham a substituir os atuais.

PARÁGRAFO DÉCIMO: A retenção tributária prevista na legislação aplicável será efetuada no momento do pagamento devido à CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O cometimento de infração administrativa e/ou descumprimento total ou parcial de qualquer das obrigações ora estabelecidas, sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas no artigo 86 e seguintes da Lei nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA que descumprir quaisquer das condições do presente Contrato, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

a) Advertência escrita para os casos que decorram de **condutas menos graves e que ofereçam riscos menores à CONTRATANTE**, podendo ainda, se for o caso, haver a fixação de prazo para adoção de medidas corretivas.

a1) Caso a gravidade ou a reiteração da ocorrência não recomende a aplicação da hipótese prevista na alínea "a", a conduta da CONTRATADA poderá ser considerada como inexecução parcial ou total deste Contrato, mediante justificativa fundamentada da CONTRATANTE.

b) Multa de:

b1) 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor mensal, **em caso de atraso injustificado na execução do objeto desta contratação**, desde que decorra de ação ou omissão da CONTRATADA, de acordo com os prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência, **limitada a incidência a 15 (quinze) dias**.

b1.1) Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, a inexecução da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

b2) 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor mensal, na hipótese de a CONTRATADA **deixar de comprovar**, quando solicitado pela CONTRATANTE, **que mantém todas as condições de habilitação inicialmente contratadas**, limitada a incidência a 15 (quinze) dias.

b2.1) 5% (cinco por cento), incidente sobre o valor mensal do Contrato, na hipótese de a CONTRATADA **deixar de comprovar**, quando solicitado pela CONTRATANTE, **que mantém todas as condições de habilitação inicialmente contratadas, por período superior a 15 (quinze) dias**, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

b3) 2% (dois por cento) por ocorrência, incidente sobre o valor mensal do Contrato, na hipótese de a CONTRATADA, **dolosamente, dificultar os trabalhos de fiscalização** ou **prestar informações incorretas ou inexatas**, bem como **omitir informações** necessárias ao acompanhamento da regularidade da execução contratual.

b4) 4% (quatro por cento) por ocorrência, incidente sobre o valor mensal do Contrato, quando a CONTRATADA **não sanear as falhas na execução contratual apontadas pela fiscalização** no prazo por ela estipulado de acordo com a complexidade da medida.

b5) 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, na hipótese de **inexecução parcial** da obrigação assumida.

b6) 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato, na hipótese de **inexecução total** da obrigação assumida.

c) Suspensão Temporária para participar de licitação e assinar contratos com a Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, pelo prazo de até **02 (dois) anos**.

d) Declaração de inidoneidade para licitar e assinar contratos com todos os órgãos e entidades da 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 Universidade Estadual do Maranhão pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

e) Impedimento para participar de licitação e assinar contratos com o Estado do Maranhão pelo prazo de **até 05 (cinco) anos** e descredenciamento do Sistema de Gerenciamento de Licitações e Contratos - SGC por igual prazo.

PARÁGRAFO SEGUNDO: As penalidades de multa poderão ser aplicadas conjuntamente com as demais sanções previstas.

PARÁGRAFO TERCEIRO: As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si, podendo ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, **ficando o total das multas limitado a 20% (vinte por cento) do valor total contratado.**

PARÁGRAFO QUARTO: Caberá ao Fiscal do Contrato, designado pela CONTRATANTE, propor a aplicação das penalidades previstas, mediante relatório circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.

PARÁGRAFO QUINTO: Do ato que aplicar qualquer penalidade caberá recurso, no que couber, conforme previsto no artigo 109, da Lei n.º 8.666/1993.

PARÁGRAFO SEXTO: Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Após a aplicação de qualquer penalidade será feita a comunicação escrita à CONTRATADA e publicação no **Diário Oficial do Estado**, constando o fundamento legal, excluídos os casos de aplicação das penalidades de advertência e multa.

PARÁGRAFO OITAVO: A imposição de qualquer penalidade não exime a CONTRATADA do cumprimento de suas obrigações, nem de promover as medidas necessárias para reparar ou ressarcir eventuais danos causados à CONTRATANTE.

PARÁGRAFO NONO: As multas deverão ser recolhidas **no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos**, contados da data da notificação, em conta bancária a ser informada pela CONTRATANTE.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Os valores das multas poderão ser descontados dos pagamentos ou cobrados diretamente da CONTRATADA, amigável ou judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO

O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

- a) Por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste contrato.
- b) Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA CONTAGEM DOS PRAZOS

Salvo disposição expressa em contrário, na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato e no Termo de Referência excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Só se iniciam e vencem prazos em dias de expediente na Universidade Estadual do Maranhão.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Na hipótese de encerramento de prazo em dia em que não houver expediente na Universidade Estadual do Maranhão, este deverá ser **antecipado para o dia útil imediatamente anterior**.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS COMUNICAÇÕES

Qualquer comunicação entre as partes a respeito deste contrato só produzirá efeitos legais se processada por escrito, mediante protocolo ou outro meio de registro, que comprove a sua efetivação, não sendo consideradas as comunicações verbais.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no **Diário Oficial do Estado do Maranhão**, no prazo previsto na Lei n.º 8.666/1993.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei n.º 10.520/2002, bem como, subsidiariamente, na Lei n.º 8.666/1993 e demais normas e princípios gerais de direito aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Estadual da Comarca de São Luís/MA, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, que, após lidas e aceitas, seguem assinadas pelos contraentes, juntamente com duas testemunhas.

São Luís/MA, de de 2023.

Reitor/UEMA

CONTRATANTE

Representante legal da empresa

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF:

2. _____
CPF:

**RESPOSTA A IMPUGNAÇÃO APRESENTADA PELA GREEN
GASTRONOMIA LTDA**

**LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 001/2023-CSL
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 251.483/2022-UEMA**

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições (bandeirão e quentinhas) para o almoço e jantar dos docentes, discentes e colaboradores nas instalações do Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA),

I - ADMISSIBILIDADE

Nos termos do item 4.1. do Edital, qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para impugnar ou solicitar esclarecimentos ao Edital de licitação, por irregularidade, protocolizando o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da licitação.

Com efeito, observa-se a admissibilidade do pedido de impugnação realizado pela empresa GREEN GASTRONOMIA LTDA, encaminhado à Comissão de Licitação UEMA, através de correio eletrônico. Nesse sentido, reconhecemos o pedido de Impugnação feita pela peticionante, ao qual passamos a apreciar o mérito conforme segue:

II – DA APRECIÇÃO DO MÉRITO

II.1. DA SUPOSTA FALTA DE DEFINIÇÃO DAS BASES DE CÁLCULOS DAS PORÇÕES (PESO CRU/PRONTO) E FIXAÇÃO DE FATORES DE CORREÇÃO

A impugnante contesta no Edital sobre a forma que o serviço deveria ser prestado e a composição mínima de cada insumo: gramagem necessária, tipos de proteínas, incidência e tipo de preparação .

Após análise, verificou-se que, de fato, não há uma inclusão definida no item 6.14 e seguintes do Termo de Referência, quanto à definição final da gramatura seria peso cru ou pronto.

A inconsistência apontada quanto à falta de gramaturas e da definição de peso cru ou pronto já foi corrigida na versão atualizada do Termo de Referência, que passou a conter todas as especificações técnicas necessárias para garantir clareza, padronização e adequada execução contratual, devendo ser considerada peso pronto.

Por se tratar de erro sanável, faremos a retificação do Edital para especificar o serviço. Ressaltando que a retificação nesse ponto não irá interferir nos valores cotados pois o Termo de Referência elaborado anteriormente, apesar de não ficar explícito, foi elaborado com base no peso pronto.

II.2. DA EXIGÊNCIA DE RASTREABILIDADE DOS INSUMOS (SIF/SIE/SIM), GUARDA DE AMOSTRAS E PLANO DE AMOSTRAGEM MICROBIOLÓGICA.

O Termo de Referência também foi atualizado para incluir de maneira explícita as obrigações relativas à rastreabilidade dos insumos, exigindo documentação comprobatória de origem, processamento, transporte e condições sanitárias. Atendendo à legislação aplicável, a versão revisada passou a exigir que todos os produtos de origem animal utilizados na execução contratual possuam registro em serviços de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF), garantindo segurança alimentar e plena rastreabilidade.

Quanto à coleta e à guarda de amostras das preparações alimentares, esclarece-se que tal responsabilidade cabe exclusivamente à empresa contratada, conforme preveem as Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados, exigidos pela legislação sanitária. A versão revisada do Termo de Referência já contempla essa exigência, a qual será objeto de fiscalização pela Administração.

Ademais, a guarda de amostras e plano de amostragem microbiológica estão amparadas pelas Resoluções ANVISA RDC 216/2004 e RDC 275/2002, estabelecendo a obrigatoriedade do monitoramento higiênico sanitário e do controle de processos. Desse modo, a guarda de amostras por 72 horas sob refrigeração adequada é reconhecida como prática importante em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), por auxiliar na investigação de possíveis surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos

(DTAs). Entretanto, não há legislação federal, estadual ou municipal que determine sua obrigatoriedade em São Luís-MA.

Dessa forma, a guarda de amostras não se faz necessária ser citada no edital, por se tratar de uma medida não obrigatória, devendo ser apenas recomendada como boa prática.

Quanto ao plano de amostragem microbiológica, também não constitui exigência legal para restaurantes ou serviços de alimentação, apenas representa medida relevante para assegurar a conformidade dos alimentos aos padrões microbiológicos estabelecidos na RDC 331/2019 e na IN nº 60/2019

Portanto, foi acatado em partes o pedido da impugnante no que tange os critérios de rastreabilidade.

II. 3. DA AUSÊNCIA DE PREVISÃO DE MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

Embora este item seja prudente e razoável, cabe ao setor de Coordenação de Contratos da Universidade Estadual do Maranhão responder, pois se trata de questionamentos cabíveis na fase contratual, entretanto, tecemos esclarecimentos importantes a serem feitos, vejamos.

A matriz de alocação de riscos em contratação pública é uma cláusula contratual que identifica riscos e atribui a responsabilidade por eles entre a administração e o contratado, definindo o ônus financeiro de sua concretização. Seu objetivo é garantir o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato e promover maior segurança jurídica, evitando discussões futuras sobre quem arca com os custos de imprevistos.

No art. 22, § 3º da 14.133/2021, preceitua que quando a contratação se referir a **obras e serviços de grande vulto**, o edital obrigatoriamente contemplará **matriz de alocação de riscos entre o contratante e contratado, ou seja em apenas esses casos.** Nesse sentido, se faz necessária a interpretação que a Lei nº 14.133/2021 não especifica um valor único, mas sim critérios que incluem obras de grande vulto, com mais de R\$ 200 milhões em valor de referência, e para a contratação em apreço, apesar de que o serviço seja de fornecimento de refeições que envolva um valor

significadamente relevante, não se deve ser equiparado ao art. 22 § 3º da referida Lei, portanto não existindo razões para acatar este item da impugnação.

Nesse, o próprio Tribunal de Justiça de São Paulo já firmou entendimento sobre:

DIREITO ADMINISTRATIVO. MANDADO DE SEGURANÇA. LICITAÇÃO. DECISÃO AGRAVADA QUE DEFERIU, EM PARTE, A LIMINAR PARA SUSPENDER O PROCESSO LICITATÓRIO . PARCIAL PROVIMENTO. I. CASO EM EXAME 1. Insurgência do Município de Florianópolis contra decisão interlocutória que deferiu parcialmente o pedido liminar para suspender o processo licitatório, no estado em que se encontra, até ulterior apreciação judicial do caso . II. QUESTÃO EM DISCUSSÃO 2. O questionamento proposto versa sobre a (in) existência de irregularidades no certame, relacionadas com a ausência de previsão de matriz de risco, alocação inadequada de riscos à concessionária, critério de reajuste dos serviços e alteração de termos do edital sem posterior republicação, aptas a justificar o deferimento da medida liminar. III . RAZÕES DE DECIDIR 3. No que diz respeito à matriz de alocação de riscos, consta no item 21 do Anexo II do edital do processo licitatório os riscos a serem suportados pela concessionária do serviço público. Além disso, em caso semelhantes, este e. O Tribunal de Justiça já admitiu a modalidade de transferência de riscos . 4. Nos termos do art. 55, § 1º, da Lei n. 14 .133/2021, eventuais modificações no edital de licitação com potencial de comprometer a elaboração das propostas demandam a nova divulgação; no entanto, no caso, aparentemente, a manifestação da municipalidade tratou de responder questionamento da licitante e não modificou substancialmente os termos do edital de licitação, de modo que desnecessária republicação. 5. Não verificada flagrante ilegalidade para justificar a suspensão do processo licitatório, pois o art. 25, § 7º, da Lei n .

14.133/2021 prevê a obrigatoriedade de previsão de índice de reajustamento de preço no edital de licitação. E, em que pese previsão na legislação local no sentido de que os preços dos serviços serão reajustadas após análise de custos e comprovação com notas fiscais de compra, o art. 182 da Lei n. 14.133/2021 estabelece a utilização do IPCA para tanto. 6. Em análise preliminar, típica do (in) deferimento de pedido liminar em mandado de segurança, nada obstante não se tratar de pronunciamento vinculativo, a deliberação do TCE/SC não pode ser desconsiderada, de modo o certame deve prosseguir, relegando-se a análise dos pontos ainda pendentes para a fase que antecede à conclusão daquele procedimento. IV. DISPOSITIVO 7. Agravo de instrumento conhecido e parcialmente provido para autorizar o prosseguimento do certame até o cronograma que imediatamente antecede às respectivas homologação e adjudicação. Prejudicado agravo interno. Dispositivos relevantes citados: Lei n. 14.133/2021, art. 22; art. 25, § 7º; art. 55, § 1º; art. 182. Jurisprudência relevante citada: TJSC, Apelação n. 5002134-23.2022.8.24.0058, rel. Carlos Adilson Silva, Segunda Câmara de Direito Público, j. 31-01-2023; TJSC, Mandado de Segurança Cível n. 5041050-77.2020.8.24.0000, rel. Pedro Manoel Abreu, Primeira Câmara de Direito Público, j. 28-06-2022; TJSC, Agravo de Instrumento n. 5067744-49.2021.8.24.0000, rel. Carlos Adilson Silva, Segunda Câmara de Direito Público, j. 24-05-2022. (TJSC, Agravo de Instrumento n. 5027797-46.2025.8.24.0000, do Tribunal de Justiça de Santa Catarina, rel. Vera Lúcia Ferreira Copetti, Quarta Câmara de Direito Público, j. 02-10-2025).

(TJ-SC - Agravo de Instrumento: 50277974620258240000, Relator.: Vera Lúcia Ferreira Copetti, Data de Julgamento: 02/10/2025, Quarta Câmara de Direito Público)

Ainda, o próprio Tribunal de Contas da União já firmou entendimento que eventuais ganhos ou encargos oriundos das soluções adotadas pelo contratado na elaboração do projeto básico devem ser auferidos ou suportados única e exclusivamente pelo particular, independentemente da ausência de uma matriz de riscos, Acórdão 2903/2016-TCU-Plenário.

Portanto, não assiste razões para atender ao pleito da impugnante.

II.4. CORREÇÃO DAS INFORMAÇÕES SOBRE EQUIPAMENTOS, INCLUINDO REGRAS DE MANUTENÇÃO, REPOSIÇÃO E SEGURO

A respeito deste tema, foi retificado o item 6.28, que anteriormente afirmava que todos os itens oferecidos pela contratante são novos e em bom estado de conservação, para: “ Todos os itens elencados serão disponibilizados pela Contratante para uso da Contratada”.

No que tange sobre a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, reiteramos que no item 6.24.1 foi determinado que ficará a contratada responsável na prestação do serviço.

Portanto, foi acatado em partes o pedido da impugnante, ratificando apenas o item 6.28 do Edital.

II.5. ESTABELECIMENTO OBJETIVOS DE ACEITABILIDADE E PARÂMETROS NUTRICIONAIS MÍNIMOS

II.5.1 Parâmetros de temperatura e conservação:

A legislação sanitária (RDC 216/2004) estabelece faixas seguras para conservação de alimentos: refeições quentes ≥ 60 °C até o momento da distribuição; refeições frias ≤ 10 °C; tempo máximo de exposição em balcões de 6h para alimentos quentes e 4h para frios.

Compete à empresa contratada realizar o controle de temperatura em todas as etapas do processo produtivo (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo,

coção, resfriamento, reaquecimento e distribuição), conforme parâmetros estabelecidos pela RDC nº 216/2004 e demais normas aplicáveis .

A contratada deverá manter registros diários, atualizados e assinados pelo responsável técnico , disponibilizando- os à fiscalização sempre que solicitado.

Para saneamento deste item, o critério de avaliação da aceitabilidade será realizado por meio de pesquisa de satisfação. Já atualizado e acrescentado no termo de referência.

II.6. SEGREGAÇÃO DE BALCÕES E ALTERNATIVAS SEGURAS PARA ALERGÊNICOS

II.6.1 Da distribuição de preparações vegetarianas, veganas, com restrições alimentares e contendo alergênicos.

A distribuição das preparações destinadas ao público vegetariano, vegano ou com restrições alimentares relacionadas a alergênicos não exige a instalação de balcões fisicamente segregados, conforme a legislação sanitária vigente.

Em atendimento à RDC nº 216/2004, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e à RDC nº 727/2022, que dispõe sobre a prevenção de contaminação cruzada e informações sobre alergênicos, assim, ficará a cargo contratada implementar procedimentos operacionais padronizados que assegurem: - a separação adequada dos utensílios e recipientes utilizados nessas preparações; - o controle de fluxo para evitar contato entre alimentos com e sem alergênicos; - a identificação adequada das preparações; - o serviço de distribuição com manipulação segura, garantindo a ausência de contaminação cruzada.

Em relação à agregação de balcões para distribuição dessas preparações, informa-se que o Termo de Referência está de acordo com a RDC 216/2004, RDC 727/2022 e demais normas sanitárias pertinentes. A utilização do mesmo balcão físico é permitida, desde que atendidos critérios de separação operacional, sinalização adequada, prevenção de contaminação cruzada e procedimentos de controle, todos já previstos na versão atualizada do Termo de Referência.

Em resumo, as refeições poderão ser distribuídas no mesmo balcão das demais preparações, desde que sejam observados os critérios técnicos de Segurança alimentar e

que sejam asseguradas as condições necessárias para preservar a integridade de dietas especiais.

Portanto, não há afronta às normas sanitárias nem prejuízo técnico ou competitivo, porém acatamos em parte este item da impugnação

III-CONCLUSÃO

O objeto da presente licitação engloba o fornecimento de refeições (bandejão e quentinhas) para o almoço e jantar dos docentes, discentes e colaboradores nas instalações do Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA).

Não há excesso e nem ausência de formalismo. A UEMA preza pela prestação de um serviço de qualidade, dentro de todas as exigências legais com objetivo de contratar uma empresa que forneça alimentação dentro das normas de higiene e cuidados, para tal, é necessário que a futura contratação esteja de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, o que foi prontamente atendido no Termo de Referência.

Ante o exposto, conheço da impugnação apresentada pela empresa **GREEN GASTRONOMIA LTDA**, inscrita no CNPJ nº 02.192.889/0001-81, para no mérito, julgá-la **PARCIALMENTE PROCEDENTE** por todos os critérios sobejamente expostos.

Dê-se ciência à impugnante, do conteúdo deste expediente.

São Luís/MA, 05 de dezembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br JOAQUIM VILANOVA ASSUNCAO NETO
Data: 09/12/2025 15:09:29-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Joaquim Vilanova Assunção Neto
Fiscal do Restaurante Universitário
Matrícula nº 5628003



Re: Solicitação de esclarecimento - Pregão eletrônico nº 90115/2025 SALIC/MA

De Joaquim Assunção <quincasvilaneto@hotmail.com>

Data Sex, 2025-09-12 10:25

Para Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Bom dia, senhora pregoeira.

Atendendo a vossa solicitação, vimos informar que o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados(PoP's) é uma ferramenta de apoio para profissionais que auxiliam na avaliação das práticas aplicadas e indicam, a partir de uma classificação de grau de risco higiênico-sanitário, as melhorias necessárias para a garantia de alimentos seguros envolvendo toda as etapas de produção. Como tal, é indispensável para os profissionais e empresários que precisam padronizar suas rotinas administrativas, procedimentos, limpeza e higienização de sua cozinha e se adequar as exigências da Vigilância Sanitária. No nosso caso RU/UEMA, o nosso Manual foi elaborado pela gestora de Qualidade do RU e pela Nutricionista na área de produção de alimentos da terceirizada Cozinha Gourmet Ltda. Portanto, a empresa ganhadora deverá apresentar seu próprio Manual, cumprindo as exigências legais.

Atenciosamente,
Joaquim Vilanova Assunção Neto
Gestor do RU

Obter o [Outlook para Android](#)

From: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Sent: Thursday, September 11, 2025 4:41:43 PM

To: quincasvilaneto@hotmail.com <quincasvilaneto@hotmail.com>

Subject: ENC: Solicitação de esclarecimento - Pregão eletrônico nº 90115/2025 SALIC/MA

Prezado, boa tarde!!!

Encaminho pedido de esclarecimento frente ao pregão eletrônico nº 90115/2025-SALIC/MA (PROC. ADM. 14/24) - Contratação de Empresa Especializada no Ramo de Serviços de Alimentação Coletiva.

Disponho o esclarecimento deve ser prestado até a data máxima de 15/09/25. Oportunamente, encaminho cópia do Instrumento Convocatório.

No mais, coloco-me à disposição para dirimir eventuais dúvidas.

P.S.: Por gentileza, acuse recebimento

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Ak Bar e Restaurante <akbarerestaurante@gmail.com>

Enviado: quarta-feira, 10 de setembro de 2025 13:54

Para: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>; licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>

Assunto: Solicitação de esclarecimento - Pregão eletrônico nº 90115/2025 SALIC/MA

Boa tarde, prezados,

Solicito esclarecimento a respeito do item 9.10 do edital referido.

O Manual de Boas Prática e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s), são documentos gerados a partir de cada contrato e ou setor específico.

Gostaríamos de saber como solicitam esse documento, como devemos o apresentar, ou se devemos fazer um a partir da assinatura do contrato.

Atenciosamente:

Pablo Olindo

Ak Bar e Restaurante

Cel/Whats: [\(21\) 964179473](tel:21964179473) | (21) 975245017



RE: Solicitação de esclarecimento - Pregão eletrônico nº 90115/2025 SALIC/MA

De Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Data Sex, 2025-09-12 15:48

Para Ak Bar e Restaurante <akbarerestaurante@gmail.com>

Prezados, boa tarde!!!

Recepciono seu pedido, para em seguida encaminhar ao setor requisitante.

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Ak Bar e Restaurante <akbarerestaurante@gmail.com>

Enviado: quarta-feira, 10 de setembro de 2025 13:54

Para: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>; licitacao.salic@sead.ma.gov.br
<licitacao.salic@sead.ma.gov.br>

Assunto: Solicitação de esclarecimento - Pregão eletrônico nº 90115/2025 SALIC/MA

Boa tarde, prezados,

Solicito esclarecimento a respeito do item 9.10 do edital referido.

O Manual de Boas Prática e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s), são documentos gerados a partir de cada contrato e ou setor específico.

Gostaríamos de saber como solicitam esse documento, como devemos o apresentar, ou se devemos fazer um a partir da assinatura do contrato.

Atenciosamente:

Pablo Olindo

Ak Bar e Restaurante

Cel/Whats: [\(21\) 964179473](tel:(21)964179473) | (21) 975245017



RE: Solicitação de esclarecimento - Pregão eletrônico nº 90115/2025 SALIC/MA

De Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Data Ter, 2025-09-16 16:06

Para Ak Bar e Restaurante <akbarerestaurante@gmail.com>

 1 anexo (256 KB)

Resposta esclarecimento 01 - PE 90115-2025.pdf;

Prezado, boa tarde!!!

Em atenção ao seu pedido de esclarecimento, segue resposta anexa. Outrossim, a presente resposta estará disponibilizada junto ao sistema COMPRAS.GOV.

No mais, colocamo-nos à disposição.

P.S.: Por gentileza, acuse recebimento.

At.te,

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Ak Bar e Restaurante <akbarerestaurante@gmail.com>

Enviado: quarta-feira, 10 de setembro de 2025 13:54

Para: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>; licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>

Assunto: Solicitação de esclarecimento - Pregão eletrônico nº 90115/2025 SALIC/MA

Boa tarde, prezados,

Solicito esclarecimento a respeito do item 9.10 do edital referido.

O Manual de Boas Prática e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s), são documentos gerados a partir de cada contrato e ou setor específico.

Gostaríamos de saber como solicitam esse documento, como devemos o apresentar, ou se devemos fazer um a partir da assinatura do contrato.

Atenciosamente:

Pablo Olindo

Ak Bar e Restaurante

Cel/Whats: [\(21\) 964179473](tel:21964179473) | (21) 975245017

ESCLARECIMENTO Nº 02.2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 014/2024 – UEMA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/2025-SALIC/MA

A Pregoeira da Comissão Permanente de Licitação da Universidade Estadual do Maranhão, subscritora, após acuidosa análise técnica do solicitante frente ao pedido de esclarecimento formalizado pela empresa AK BAR E RESTAURANTE, acerca do pregão eletrônico epigrafado, passa a esclarecer pontualmente que:

1ª QUESTIONAMENTO:

Solicito esclarecimento a respeito do item 9.10 do edital referido.
O Manual de Boas Prática e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s), são documentos gerados a partir de cada contrato e ou setor específico.
Gostaríamos de saber como solicitam esse documento, como devemos o apresentar, ou se devemos fazer um a partir da assinatura do contrato.

→ **RESPOSTA CSL/UEMA:** É necessário que, ainda, na fase de habilitação, o licitante atenda às exigências ínsitas nos subitens 9.10 do Termo de Referência c/c 6.1.3, "f", do Instrumento Convocatório, momento no qual apresentará Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) em modelo próprio, cumprindo as exigências legais.

São Luís/MA, 16 de setembro de 2025

KIANY PEREIRA COSTA:61927007372
Assinado digitalmente por KIANY PEREIRA COSTA:61927007372
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado Digital PF A3, OU=Presencial, OU=45616309000149, OU=AC SyngularID Multipla, CN=KIANY PEREIRA COSTA:61927007372
Razão: 'Eu sou o autor deste documento'
Localização:
Data: 2025.09.16 16:00:07-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.0

KIANY PEREIRA COSTA

Pregoeira



ENC: PEDIDO DE ESCLARECIMENTO PREGAO 90115/2025-SALIC/MA

De Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>
Data Sex, 2025-09-12 15:53
Para quincasvilaneto@hotmail.com <quincasvilaneto@hotmail.com>

Prezado, boa tarde!!!

Encaminho pedido de esclarecimento da empresa SERVI GASTRONOMIA LTDA, frente ao pregão eletrônico nº 90115/2025-SALIC/MA (PROC. ADM. 14/24) - Contratação de Empresa Especializada no Ramo de Serviços de Alimentação Coletiva.

Disponho o esclarecimento deve ser prestado até a data máxima de 15/09/25.

No mais, coloco-me à disposição para dirimir eventuais dúvidas.

P.S.: Por gentileza, acuse recebimento

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>
Enviado: sexta-feira, 12 de setembro de 2025 15:49
Para: contato@servigastronomia.com.br <contato@servigastronomia.com.br>
Assunto: RE: PEDIDO DE ESCLARECIMENTO PREGAO 90115/2025-SALIC/MA

Prezados, boa tarde!!!

Recepciono seu pedido, para em seguida encaminhar ao setor requisitante.

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: contato@servigastronomia.com.br <contato@servigastronomia.com.br>
Enviado: sexta-feira, 12 de setembro de 2025 15:34
Para: licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>
Cc: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>
Assunto: PEDIDO DE ESCLARECIMENTO PREGAO 90115/2025-SALIC/MA

Segue em anexo pedido de esclarecimento do pregão 90115/2025-SALIC/MA - RU UEMA e atestado de responsabilidade da nutricionista.



PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

AO ILUSTRÍSSIMO SENHOR PREGOEIRO PREGÃO ELETRÔNICO Nº
90115/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 014.24

Ref.: Pedido de Esclarecimento – Qualificação Técnica – Atestado de Responsabilidade Técnica (Nutricionista)

SERVI GASTRONOMIA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 20.372.932/0001-72, com sede em Avenida Hermes Monteiro da Silva, 2791, vem, respeitosamente, perante Vossa Senhoria, solicitar esclarecimento acerca de requisito de qualificação técnica, nos termos que seguem.

1. DOS FATOS E DO REQUISITO EDITALÍCIO

O edital do certame, ao disciplinar os requisitos para a qualificação técnica dos licitantes, exige no **item 6.1.3 – e** a apresentação do seguinte documento:

*"Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à **elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições** em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas." (grifo nosso)*

Ocorre que o Atestado de Responsabilidade Técnica, documento padronizado e emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) – órgão competente para fiscalizar a profissão –, descreve as atribuições do profissional utilizando a terminologia técnica "**execução de serviços de alimentação e nutrição**".

Verifica-se, portanto, uma divergência terminológica entre a exigência literal do instrumento convocatório e a nomenclatura empregada no documento oficial emitido pelo órgão de classe.

2. DO FUNDAMENTO JURÍDICO E DO FORMALISMO MODERADO

É cediço que o princípio da vinculação ao instrumento convocatório, previsto no art. 41 da Lei nº 8.666/93 (e replicado no art. 63 da Lei nº 14.133/21), norteia os processos licitatórios. Contudo, a jurisprudência pátria, em especial a do **Tribunal de Contas da União (TCU)**, consolidou o entendimento de que tal princípio deve ser aplicado com razoabilidade, em consonância com o **princípio do formalismo moderado**.

O formalismo excessivo, que se apegua à literalidade estrita de termos em detrimento da finalidade do ato, acaba por restringir indevidamente a competitividade do certame, o que



viola o objetivo primordial da licitação: selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

No caso em tela, a expressão "execução de serviços de alimentação e nutrição" é tecnicamente mais abrangente e, por lógica, **engloba as atividades de "elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições"**, que são atribuições intrínsecas ao profissional nutricionista responsável técnico por uma unidade de alimentação.

Exigir que o atestado contenha a redação idêntica à do edital, quando o documento padrão do órgão de classe utiliza terminologia equivalente e de mesmo alcance, configura formalismo exacerbado e prejudicial à competitividade, passível de afastar licitantes plenamente qualificados para a execução do objeto.

3. DO PEDIDO

Diante do exposto, e com o fito de garantir a segurança jurídica e a isonomia entre os participantes, a licitante anexou o Atestado de Responsabilidade Técnica emitido pelo CRN nesse pedido e requer seja esclarecida as seguintes questões:

01 - Será aceito, para fins de comprovação da qualificação técnica exigida no item exigido o Atestado de Responsabilidade Técnica emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas que utilize a terminologia padrão do órgão, qual seja, "execução de serviços de alimentação e nutrição", por ser esta expressão tecnicamente equivalente e abrangente das atividades de "elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições"?

02 - Caso contrário, como poderá a licitante cumprir o requisito, visto que o CRN não emite documentos com a redação literal constante no edital?

Nestes termos, pede deferimento.

Macapá – AP, 12 de setembro de 2025

Documento assinado digitalmente
gov.br ROBSON PACHECO PIMENTEL
Data: 12/09/2025 15:32:20-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Robson Pacheco Pimentel
Sócio Administrador
Servi Gastronomia Ltda



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO
AC-AP-AM-PA-RO-RR

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA POR EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

Nº ART916/2024

ATESTO para os devidos fins que o(a) nutricionista **DIANA CAROLINE DIAS PINHEIRO**, inscrito(a) no Conselho Regional de Nutricionista da 7ª Região sob o nº **3569**, assume a Responsabilidade Técnica por execução de serviços de alimentação em nutrição da Pessoa Jurídica **COZINHA GOURMET LTDA**, CNPJ nº **20372932000172**, inscrita neste Regional sob o nº **PJ/0989**.

Atenciosamente,

Belém-PA, 15 de agosto de 2024

(ASSINADO DIGITALMENTE SOB O Nº ART916/2024)

YONAH LÊDA VIEIRA FIGUEIRA

Presidente do CRN-7

CRN7:0181

Para verificar a autenticidade deste documento acesse:

www.crn7.org.br >> Autoatendimento ao Profissional >> Conferência de Certidão

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO

Edifício Real One, 21º andar. Avenida Governador José Malcher, 937

CEP: 66055-260 - São Brás - Belém - PA

TEL: (91) 3038-7006 / 3038-7016

E-MAIL: registropj@crn7.org.br

SITE: www.crn7.org.br

Protocolo



91200/2024

Verificação de Autenticidade





RE: PEDIDO DE ESCLARECIMENTO PREGAO 90115/2025-SALIC/MA

De Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Data Sex, 2025-09-19 09:05

Para contato@servigastronomia.com.br <contato@servigastronomia.com.br>; licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>

 1 anexo (258 KB)

Resposta esclarecimento 02 - PE 90115-2025.pdf;

Prezado, bom dia!!!

Em atenção ao seu pedido de esclarecimento, segue resposta anexa, frisando-se que fora disponibilizada junto ao sistema de compras e ao site desta IES desde o dia 16/09/25. Outrossim, reitero que os participantes devem acompanhar os atos e/ou notificações/comunicações, concorde disposição do subitem 22.15 do Edital.

No mais, colocamo-nos à disposição.

P.S.: Por gentileza, acuse recebimento.

At.te,

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: contato@servigastronomia.com.br <contato@servigastronomia.com.br>

Enviado: sexta-feira, 12 de setembro de 2025 15:34

Para: licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>

Cc: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Assunto: PEDIDO DE ESCLARECIMENTO PREGAO 90115/2025-SALIC/MA

Segue em anexo pedido de esclarecimento do pregão 90115/2025-SALIC/MA - RU UEMA e atestado de responsabilidade da nutricionista.

ESCLARECIMENTO Nº 02.2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 014/2024 – UEMA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/2025-SALIC/MA

A Pregoeira da Comissão Permanente de Licitação da Universidade Estadual do Maranhão, subscritora, após acuidosa análise técnica do solicitante frente ao pedido de esclarecimento formalizado pela empresa SERVI GASTRONOMIA LTDA, inscrita no CNPJ 20.372.932/0001-72, acerca do pregão eletrônico epigrafado, passa a esclarecer pontualmente que:

1ª QUESTIONAMENTO:

Será aceito, para fins de comprovação da qualificação técnica exigida no item exigido o Atestado de Responsabilidade Técnica emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas que utilize a terminologia padrão do órgão, qual seja, "execução de serviços de alimentação e nutrição", por ser esta expressão tecnicamente equivalente e abrangente das atividades de "elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições"?

→ **RESPOSTA CSL/UEMA:** A comprovação da qualificação técnica, concorde exigência ínsita no subitem 6.1.3 do Instrumento Convocatório, dar-se-á por meio de documento, no caso, pela Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica ou que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, devidamente emitido pelo Conselho Regional de Nutricionista competente.

2ª QUESTIONAMENTO

Caso contrário, como poderá a licitante cumprir o requisito, visto que o CRN não emite documentos com a redação literal constante no edital?

→ **RESPOSTA CSL/UEMA:** Conforme já dito, a comprovação de qualificação técnica de nutricionista se dará a partir de documento emitido pelo Conselho Regional de Nutricionista competente.

São Luís/MA, 16 de setembro de 2025

KIANY PEREIRA
COSTA:61927007372
COSTA:61927007372
7372

Assinado digitalmente por KIANY PEREIRA
COSTA:61927007372
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado Digital PF
A3, OU=Presencial, OU=45616309000149, OU=AC
SingularID Múltipla, CN=KIANY PEREIRA
COSTA:61927007372
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2025.09.16 16:00:58-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.0

KIANY PEREIRA COSTA
Pregoeira



RE: Esclarecimento PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/2025-SALIC/

De Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Data Seg, 2025-09-22 13:19

Para licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>; Agile Corp <agilecorp@yahoo.com>

 1 anexo (252 KB)

Resposta esclarecimento 03 - PE 90115-2025.pdf;

Prezado, boa tarde!!!

Em atenção ao seu pedido de esclarecimento, segue resposta anexa, frisando-se que fora disponibilizada junto ao sistema de compras e ao site desta IES. Outrossim, reitero que os participantes devem acompanhar os atos e/ou notificações/comunicações, concorde disposição do subitem 22.15 do Edital.

No mais, colocamo-nos à disposição.

P.S.: Por gentileza, acuse recebimento.

At.te,

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Enviado: segunda-feira, 22 de setembro de 2025 13:14

Para: licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>; Agile Corp <agilecorp@yahoo.com>

Assunto: RE: Esclarecimento PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/2025-SALIC/

Prezados, boa tarde!!!

Recepciono o pedido de esclarecimento, para, em seguida, encaminhá-lo à análise. No mais, colocamo-nos à disposição.

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Agile Corp <agilecorp@yahoo.com>

Enviado: sexta-feira, 19 de setembro de 2025 10:35

Para: licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>

Cc: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Assunto: Esclarecimento PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/2025-SALIC/

Prezados, Bom dia.

A empresa Agile Corp Serviços Especializados Ltda, vem por meio desta solicitar esclarecimentos quanto a forma de cadastro e o valor do intervalo de lances do referido pregão.



Pregão Eletrônico N° 90115/2025 (Lei 14.133/2021)



UASG 925438 - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO/MA

Critério julgamento: Menor Preço / Maior Desconto Modo disputa: Aberto

Contratação em período de cadastramento de proposta

Itens

GRUPO 1 3 Itens		Valor estimado (total)
Sem benefícios ME/EPP Aguardando abertura da sessão pública		R\$ 8.379.492,0400
Tratamento diferenciado Sem benefícios ME/EPP (Art. 4º, Lei 14.133/2021)	Aplicabilidade margem de preferência Não	Exigência de conteúdo nacional Não
1. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUIÇÃO		
Sem benefícios ME/EPP		
Quantidade solicitada 298904	Unidade de fornecimento UNIDADE	Valor estimado (unitário) R\$ 18.5100
Valor estimado (unitário) R\$ 18.5100	Valor estimado (total) R\$ 5.532.713,0400	Orçamento sigiloso Não
Intervalo mínimo entre Lances R\$ 100,0000	Tratamento diferenciado Sem benefícios ME/EPP (Art. 4º, Lei 14.133/2021)	Aplicabilidade margem de preferência Não
Exigência de conteúdo nacional Não		

Conforme recorte acima, verificamos que o cadastro do pregão será pelo valor unitário do produto, porém o intervalo mínimo de lances se dará pelo valor de R\$ 100,00. Com isso o valor do lance é maior do que o valor unitário do produto. Solicitamos esclarecer se o entendimento está correto ou o valor dos lances se dará pelo valor global de cada item.

Atenciosamente

Agile Corp Serviços Especializados Ltda

ESCLARECIMENTO Nº 03.2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 014/2024 – UEMA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/2025-SALIC/MA

A Pregoeira da Comissão Permanente de Licitação da Universidade Estadual do Maranhão, subscritora, após acuidosa análise técnica do solicitante frente ao pedido de esclarecimento formalizado pela empresa Agile Corp Serviços Especializados Ltda, acerca do pregão eletrônico epigrafado, passa a esclarecer pontualmente que:

1ª QUESTIONAMENTO:

Vem por meio desta solicitar esclarecimentos quanto a forma de cadastro e o valor do intervalo de lances do referido pregão.

Verificamos que o cadastro do pregão será pelo valor unitário do produto, porém o intervalo mínimo de lances se dará pelo valor de R\$ 100,00. Com isso o valor do lance é maior do que o valor unitário do produto. Solicitamos esclarecer se o entendimento esta correto ou o valor dos lances se dará pelo valor global de cada item.

→ **RESPOSTA CSL/UEMA:** Conforme depreende-se nítida e inequivocamente, o Instrumento Convocatório determina como critério de adjudicação GLOBAL (Lote único) e o critério de julgamento MENOR PREÇO TOTAL/GLOBAL, com intervalo mínimo de R\$ 100,00 (cem reais) entre lances, considerando o valor estimado total, conforme disposição do ITEM 1 e seus subitens c/c subitem 7.8, todos do Instrumento Convocatório.

São Luís/MA, 22 de setembro de 2025.

KIANY PEREIRA
COSTA:61927007
372

Assinado digitalmente por KIANY PEREIRA
COSTA:61927007372
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado Digital PF A3,
OU=Presencial, OU=45616309000149, OU=AC SyngularID
Multipla, CN=KIANY PEREIRA COSTA:61927007372
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2025.09.22 13:12:27-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 12.1.0

KIANY PEREIRA COSTA
Pregoeira



RE: PE 90115/2025

De Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>
Data Ter, 2025-09-23 15:14
Para Fábía Costa <fabia.costa@mvgbalimentacao.com>
Cc licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>

Prezada,

Em que pese a intempestividade do presente pedido, disponho que o certame fora adiado até ulterior deliberação, para análise e manifestação também de outros pedidos. Sendo assim, atente-se aos avisos e demais publicações atinentes ao processo administrativo.

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Fábía Costa <fabia.costa@mvgbalimentacao.com>
Enviado: terça-feira, 23 de setembro de 2025 15:07
Para: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>
Cc: licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>
Assunto: Re: PE 90115/2025

Boa tarde,

Estamos em dúvida referente ao processo de repetição no Restaurante Universitário que será a prestação de serviço do objeto desta licitação. Sabemos que é comum a previsão da repetição da refeição nos restaurantes universitários, desta forma, gostaria de saber se essa repetição seria cobrado á mais do aluno ou estaria prevista no valor da refeição?

Agradeço a atenção e aguardo retorno.

Em ter., 23 de set. de 2025 às 14:53, Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br> escreveu:
Prezada Fábía Costa, boa tarde!!!

Por gentileza, refaça sua indagação, uma vez que não fora possível a compreensão. No mais, colocamo-nos à disposição.

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Fábía Costa <fabia.costa@mvgbalimentacao.com>
Enviado: terça-feira, 23 de setembro de 2025 09:06
Para: licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>; Licitação Pregão Eletrônico

<licitacao.pe@uema.br>

Assunto: PE 90115/2025

Bom dia,

Por gentileza, solicito o seguinte esclarecimento referente ao processo mencionado:

1. Como funciona o processo para repetição? Há alguma previsão?

Agradeço a atenção e aguardo retorno.

--



Fábia Costa

Auxiliar Administrativo

(19) 3802-9800 | (19) 99334-1309

fabia.costa@mvgbalimentacao.com



mvgbalimentacao.com.br



[mvgbrefeicoescoletivas](https://www.facebook.com/mvgbrefeicoescoletivas)



R. Jaguariúna, 644 – Dist. Industrial – Holambra/SP – CEP 13852-000

--



Fábia Costa

Auxiliar Administrativo

(19) 3802-9800 | (19) 99334-1309

fabia.costa@mvgbalimentacao.com



mvgballimentacao.com.br



[mvgbrefeicoescoletivas](https://www.facebook.com/mvgbrefeicoescoletivas)



R. Jaguariúna, 644 – Dist. Industrial – Holambra/SP – CEP 13852-000



RE: Pedido de esclarecimento - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/2025-SALIC/MA

De Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Data Qua, 2025-09-24 10:04

Para Setor de Licitação - ISM <licitacao@ism.ind.br>; licitacao.salic@sead.ma.gov.br
<licitacao.salic@sead.ma.gov.br>

Prezados, bom dia!!!

O procedimento licitatório encontra-se suspenso até ulterior deliberação, nos moldes de sua motivação. Nesse contexto, o aviso de licitação fora disponibilizado junto ao próprio sistema de compras, bem como junto ao site desta IES, mas, mormente, fora disponibilizado no Diário Oficial do Estado. Sublinhe-se, também, que todos os pedidos de esclarecimento e/ou impugnação pendentes serão prontamente analisados. Outrossim, o interessado deve atentar-se à necessidade de acompanhamento de eventuais comunicações/notificações (subitem 22.15 do Instrumento Convocatório).

No mais, colocamo-nos à disposição para dirimir eventuais dúvidas.

At.te,

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Setor de Licitação - ISM <licitacao@ism.ind.br>

Enviado: quarta-feira, 24 de setembro de 2025 09:33

Para: licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>

Cc: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Assunto: Pedido de esclarecimento - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90115/2025-SALIC/MA

Bom dia!

Dado o aviso de suspensão, envio o presente de pedido de esclarecimento quanto aos itens citados abaixo.

6.14.2. Prato principal (diariamente):

6.14.2.1. Serão oferecidas 2 (duas) opções de preparação variadas à base de carne bovina (200g), suína (200g), frango (200g), pescado (300g) ou vísceras (200g);

6.14.2.2. Será oferecida 1 (uma) opção de proteína texturizada de soja (forma de preparo: refogada, ensopada, tortas, panquecas, almôndegas, quibe, mexidos com ovos, omelete, cozido, ao molho) - Porção 200g

Os percaptas acima se referem ao peso pronto, no prato do comensal? Se sim, isso impacta sobremaneira o custo do cardápio. Como exemplo, para produzir 300g de pescado seriam necessários mais que 500g da matéria prima congelada por pessoal.

Atenciosamente,



ISM GOMES DE MATTOS LTDA

Setor de Licitação e Contratos

CNPJ Nº 04.228.626/0001-00

Rua Major Ladislau Lourenço Nº11, Jangurussu - 60.870-760

[www.ism.ind.br]www.ism.ind.br

+55 (85) 3111 0850 | +55 (85) 99666 4800

Fortaleza - Ceará - Brasil

Esta mensagem pode conter informação confidencial ou privilegiada, sendo seu sigilo protegido por lei. Se você não for o destinatário ou a pessoa autorizada a receber esta mensagem, não pode usar, copiar ou divulgar as informações nela contidas ou tomar qualquer ação baseada nessas informações. Se você recebeu esta mensagem por engano, por favor, avise imediatamente ao remetente, respondendo o e-mail e em seguida apague-a. Agradecemos sua cooperação.



Outlook

ENC: Pedido de Esclarecimento.

De Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>**Data** Sex, 2025-09-19 09:14**Para** Joaquim Assunção <quincasvilaneto@hotmail.com>

Prezado, boa tarde!!!

Encaminho pedido de esclarecimento da empresa ASSUNÇÃO LICITAÇÕES, frente ao pregão eletrônico nº 90115/2025-SALIC/MA (PROC. ADM. 14/24) - Contratação de Empresa Especializada no Ramo de Serviços de Alimentação Coletiva.

Disponho que o esclarecimento deve ser prestado até a data máxima de 22/09/25.

No mais, coloco-me à disposição para dirimir eventuais dúvidas.

P.S.: Por gentileza, acuse recebimento

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>**Enviado:** sexta-feira, 19 de setembro de 2025 08:57**Para:** Assunção Licitações <assuncaolicitacoes@gmail.com>; licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>**Assunto:** RE: Pedido de Esclarecimento.

Prezados, bom dia!!!

Recepciono seu pedido, para em seguida encaminhar ao setor requisitante.

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Assunção Licitações <assuncaolicitacoes@gmail.com>**Enviado:** quinta-feira, 18 de setembro de 2025 23:28**Para:** licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>**Cc:** Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>**Assunto:** Pedido de Esclarecimento.

Boa noite.

Segue em anexo o Pedido de Esclarecimento.

Atenciosamente, Rafele Assunção.

Assunção Licitações
CNPJ: 43.418.254/0001-37
Contatos: (98) 98155-4319



ASSUNÇÃO
LICITAÇÕES

A UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO
(UEMA)

Edital de Licitação nº 90115/2025

Pregão Eletrônico nº 90115/2025

Uasg: 925438

Processo Administrativo nº 014/2024

ASSUNÇÃO LICITAÇÕES, empresa privada inscrita no CNPJ nº 43.418.254/0001-37, com sede na Rua da Estrela, Coroadinho Bom Jesus, nº 15, Bairro Primavera, São Luís – MA, vem, perante Vossa Senhoria, em atenção ao certame licitatório ora mencionado, apresentar **PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**, pelas razões abaixo expostas:

QUESTIONAMENTO SOBRE O PAGAMENTO, DOCUMENTO DO NUTRICIONISTA

No Edital vem falando sobre apresentar: Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

Posso apresentar uma declaração **assinada escrito que minha empresa se compromete a contratar um nutricionista futuramente?**

Sobre o pagamento referente aos bandeijões: Como será efetuado, é por quinzenal?

Assunção Licitações

**CNPJ nº 43.418.254/0001-37 - Rua da Estrela, nº 15, Primavera Bom Jesus-
Coroadinho, Cep:65.044-110, São Luís-MA.**

Fones: (98) 99118-6992 – E-mail: assuncaolicitacoes@gmail.com



ASSUNÇÃO
LICITAÇÕES

No Edital **não especifica o pagamento referente aos bandeijões**, só fala do pagamento das quantinhas.

Referente as comidas: **O órgão que vai fornecer ou é de responsabilidade da empresa fornecr?**

Arroz, carne, feijão, frutas e etc.....

Sobre as bandejas: **A empresa que fornece esses utensílios?**

Assunção Licitações

CNPJ nº 43.418.254/0001-37 - Rua da Estrela, nº 15, Primavera Bom Jesus-Coroadinho, Cep:65.044-110, São Luís-MA.

Fones: (98) 99118-6992 – E-mail: assuncaolicitacoes@gmail.com



Re: Pedido de Esclarecimento.

De Assunção Licitações <assuncaolicitacoes@gmail.com>

Data Qua, 2025-09-24 10:05

Para Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Bom dia.

Ok

Obrigada

Em qua., 24 de set. de 2025 10:03, Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br> escreveu:
Prezados, bom dia!!!

O procedimento licitatório encontra-se suspenso até ulterior deliberação, nos moldes de sua motivação. Nesse contexto, o aviso de licitação fora disponibilizado junto ao próprio sistema de compras, bem como junto ao site desta IES, mas, mormente, fora disponibilizado no Diário Oficial do Estado. Sublinhe-se, também, que todos os pedidos de esclarecimento e/ou impugnação pendentes serão prontamente analisados. Outrossim, o interessado deve atentar-se à necessidade de acompanhamento de eventuais comunicações/notificações (subitem 22.15 do Instrumento Convocatório).

No mais, colocamo-nos à disposição para dirimir eventuais dúvidas.

At.te,

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Assunção Licitações <assuncaolicitacoes@gmail.com>

Enviado: terça-feira, 23 de setembro de 2025 23:45

Para: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Assunto: Re: Pedido de Esclarecimento.

Boa noite.

Mandei um pedido de esclarecimento **3 dias antes da abertura do certame e não tive resposta.**

No **sistema do comprasnet não aparece resposta pros meus questionamentos.**

Devo lembrar que o **órgão tem que responder os pedidos de esclarecimentos.**

Ou seja, o esclarecimento faz parte do procedimento e a Administração **tem o dever de responder** antes da realização do certame, **sob pena de violar os princípios da publicidade, isonomia e vinculação ao instrumento convocatório da Lei de Licitações 14.133/2021 art.5.**

Art. 164. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, **devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.**

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

O órgão **não pode simplesmente ignorar** o meu pedido de esclarecimento e dar prosseguimento ao certame como se nada tivesse ocorrido.

No sistema vem dizendo **que vai ser suspenso por não ter tempo de responder às impugnações e os pedidos de esclarecimentos.**

Mas 7 minutos depois o evento de suspensão foi excluído, dando a entender que o certame vai acontecer normalmente.

Como o órgão vai prosseguir?

O certame vai acontecer, mesmo tendo esclarecimentos a serem respondidos?

Atenciosamente, Rafael Assunção.

Assunção Licitações
CNPJ: 43.418.254/0001-37
Contatos: (98) 98155-4319

Em sex., 19 de set. de 2025 às 08:57, Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br> escreveu:

Prezados, bom dia!!!

Recepciono seu pedido, para em seguida encaminhar ao setor requisitante.

KIANY COSTA
PREGOEIRA/CSL/UEMA

De: Assunção Licitações <assuncaolicitacoes@gmail.com>

Enviado: quinta-feira, 18 de setembro de 2025 23:28

Para: licitacao.salic@sead.ma.gov.br <licitacao.salic@sead.ma.gov.br>

Cc: Licitação Pregão Eletrônico <licitacao.pe@uema.br>

Assunto: Pedido de Esclarecimento.

Boa noite.

Segue em anexo o Pedido de Esclarecimento.

Atenciosamente, Rafael Assunção.

Assunção Licitações

CNPJ: 43.418.254/0001-37

Contatos: (98) 98155-4319