



Outlook

Pesquisar

Nova mensagem

Responder



Excluir



Arquivar



Lixo Eletrônico

Pastas

Caixa de E... 7223

Lixo Eletrônico 73

Rascunhos 74

Itens Enviados

Scheduled

Itens Excluídos

Arquivo Morto

Anotações

Conversation His...

Nova pasta

Grupos

Enc: PARTE 04/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

S SEMEB <semeb@limoeirodonor
te.ce.gov.br>

Ter, 09/02/2021 15:39

Para: Você

← ↩ → ...

De: Comissão de Licitações (Limoeiro do Norte-CE)

Enviado: terça-feira, 9 de fevereiro de 2021 14:32

Para: SEMEB

Assunto: Re: PARTE 04/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

Boa tarde! Recebido!

De: SEMEB

Enviado: terça-feira, 9 de fevereiro de 2021 14:02

Para: Comissão de Licitações (Limoeiro do Norte-CE)

Assunto: Enc: PARTE 04/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

De: Sergio Wilker De Lima <swdelimacomercial@outlook.com>

Enviado: terça-feira, 9 de fevereiro de 2021 11:48

Para: SEMEB

Assunto: PARTE 04/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

PORTE 04 - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

Segue em anexo Impugnação do Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB



Outlook

Pesquisar

Reunir-s CN

Nova mensagem

Responder Excluir Arquivar Lixo Eletrônico

Pastas

Caixa de E... 7223

Lixo Eletrônico 73

Rascunhos 74

Itens Enviados

Scheduled

Itens Excluídos

Arquivo Morto

Anotações

Conversation His...

Nova pasta

Grupos

Enc: PARTE 03/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00



SEMEB <semeb@limoeirodonor.te.ce.gov.br>

Ter, 09/02/2021 15:47

Para: Você

00 - Esclarecimento - Pregão ...

14 MB

Mostrar todos os 5 anexos (15 MB) Baixar tudo

Salvar tudo no OneDrive

De: Sergio Wilker De Lima <swdelimacomercial@outlook.com>**Enviado:** terça-feira, 9 de fevereiro de 2021 11:44**Para:** SEMEB**Assunto:** PARTE 03/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

PARTE 03 - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

Segue em anexo Impugnação do Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB

Este e-mail sub-divide em 04 partes, sendo estas:

PARTE 01 - IMPUGNAÇÃO;
PARTE 02 - DOCUMENTAÇÃO DA EMPRESA +
DOCUMENTAÇÃO PROPRIETÁRIO;
PARTE 04 - PEDIDO DE ESCLARECEMNTTO - RESPONSÁVEL
TECNICO (A) - NUTRICIONISTA;
PARTE 05 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTO DO
ESCLARECIMENTO.

Desde a agradeço atenção.

Solicito a confirmação do recebimento deste.



Pregão Eletrônico n.º 2021.2601-002/SEMEB
Processo Administrativo n.º 20201512001 - SEMEB

OBJETO → REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DE REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DE LIMOEIRO DO NORTE/CE.

AO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A).

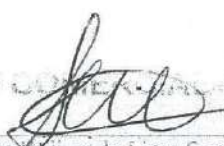
Endereçamento deste documento aos órgãos que de fato estão em competência, concordância com a legalidade e legitimidade da ampla concorrência em sua transparência ao Poder Público.

- CRN 6 – CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS;
- MINISTÉRIO PÚBLICO;
- SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – LIMOEIRO DO NORTE/CE;

1 - Do Pedido:

Desta forma requer que Vossa Senhoria:

Exclua do Edital as seguintes exigências previstas no termo de Referência, por respeito aos ART. 7º, § 5º, ART. 15, § 7º, Inciso I, todos da Lei 8.666 de 1993, como também em nome do princípio da ampla concorrência e competitividade do certame.


Sérgio Wiker de Lima Cardoso
ADMINISTRADOR
CNPJ: 20.375.092/0001-00


Larissa Sá de Albuquerque
Nutricionista
CRN 25175/P

SW DE LIMA CARDOSO ME
CNPJ: 20.375.092/0001-00

CGF: 06.336.313-5
Rua Antônio de Alencar, 943
Coqueiral - Maracanaú - Ce

85 98719.4319 | 99936.3623
CEP: 61.902-065



• LOTE III - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM 01 – CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, COXÃO DURO.

“Carne bovina moída congelada, coxão duro, sem osso e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) na sua composição. Máximo permitido de água é de 3%, devendo ser obedecido a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem plástica de filme PET+PE. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. Validade mínima de 70% da data de entrega.”

MARCA – SABOR DO SERTÃO

ITEM 02 – CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS, COXÃO DURO.

“Carne bovina congelada em cubos, coxão duro, sem osso e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) na sua composição. Máximo permitido de água é de 3%, devendo ser obedecido a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem plástica de filme PET+PE. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. Validade mínima de 70% da data de entrega.”

MARCA – SABOR DO SERTÃO

• LOTE IV – COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM 01 – CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, COXÃO DURO.

“Carne bovina moída congelada, coxão duro, sem osso e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) na sua composição. Máximo permitido de água é de 3%, devendo ser obedecido a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem plástica de filme PET+PE. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. Validade mínima de 70% da data de entrega.”

MARCA – SABOR DO SERTÃO

ITEM 02 – CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS, COXÃO DURO.

“Carne bovina congelada em cubos, coxão duro, sem osso e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) na sua composição. Máximo permitido de água é de 3%, devendo ser obedecido a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem plástica de filme PET+PE. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. Validade mínima de 70% da data de entrega.”

MARCA – SABOR DO SERTÃO

• **LOTE V - AMPLA PARTICIPAÇÃO**

ITEM 02 – ARROZ BRANCO POLIDO TIPO I – COM VITAMINAS B1 e B9.

“ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1, FARINHA DE ARROZ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS B1 E B9, FERRO E ZINCO, EMBALADO EM SACO DE POLIPROPILENO ATOXICO E TRANSPARENTE COM 01 KG DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 06(SEIS) MESES DA ENTREGA. FARDO COM 30 KG. APOS O PREPARO, CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR-SE COM GRAÇOS INTEIROS E COZIMENTO UNIFORME E RENDIMENTO SATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGENCIAS DA LEI FEDERAL Nº 9972 DE 25 DE MAIO DE 2000. PRODUTO ISENTO DE GLUTEN (FICHA TECNICA E CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO)”

OBS: A solicitação da ficha técnica somente neste determinado produto, em um lote que consta 05 (cinco) itens tão somente define o que consta nesta PEÇA IMPUGNATORIA, onde neste produto a acessibilidade à pauta antecipada para confecção da “ficha técnica” se mostra tendenciosa e impropria para esta Gestão.

• **LOTE VI – COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI**

ITEM 02 – ARROZ BRANCO POLIDO TIPO I – COM VITAMINAS B1 e B9.

“ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1, FARINHA DE ARROZ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS B1 E B9, FERRO E ZINCO, EMBALADO EM SACO DE POLIPROPILENO ATOXICO E TRANSPARENTE COM 01 KG DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 06(SEIS) MESES DA ENTREGA. FARDO COM 30 KG. APOS O PREPARO, CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR-SE COM GRAÇOS INTEIROS E COZIMENTO UNIFORME E RENDIMENTO SATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGENCIAS DA LEI FEDERAL Nº 9972 DE 25 DE MAIO DE 2000. PRODUTO ISENTO DE GLUTEN (FICHA TECNICA E CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO)”

OBS: A solicitação da ficha técnica somente neste determinado produto, em um lote que consta 05 (cinco) itens tão somente define o que consta nesta PEÇA IMPUGNATORIA, onde neste produto a acessibilidade à pauta antecipada para confecção da “ficha técnica” se mostra tendenciosa e impropria para esta Gestão.

• **LOTE XI – AMPLA PARTICIPAÇÃO**

ITEM 01 – LEITE EM PÓ.

“Leite em pó enriquecido com as vitaminas A, C, D e E; vitaminas do complexo B (B1, B2, B6, B12, B9, B5 e PP). Acrescido de ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês; e com no mínimo 26 g de proteínas para cada porção de 100g em pacote de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF/ER) do Ministério da Agricultura ou emitido pela Secretaria de Agricultura do Estado. Data de fabricação e validade expresso na embalagem. Validade minima de 70% da data de entrega do produto;”

• **LOTE XII – COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI**

ITEM 01 – LEITE EM PÓ.

“Leite em pó enriquecido com as vitaminas A, C, D e E; vitaminas do complexo B (B1, B2, B6, B12, B9, B5 e PP). Acrescido de ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês; e com no mínimo 26 g de proteínas para cada porção de 100g em pacote de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF/ER) do Ministério da Agricultura ou emitido pela Secretaria de Agricultura do Estado. Data de fabricação e validade expresso na embalagem. Validade mínima de 70% da data de entrega do produto;”

1. **Caso assim não entenda**, que Vossa Senhoria modifique o Edital para que na descrição dos itens e dos produtos licitados **contenha as seguintes expressões: “ou equivalente”, “ou similar”, e “ou de melhor qualidade”**. Garantindo a observância dos ditames da **Lei 8.666 de 1993** e os princípios da ampla concorrência e competitividade do certame.
2. **Que nos conceda as cópias solicitadas:** cópias do projeto básico e dos pareceres que geraram as especificações técnicas, junto com análises e pareceres do seu corpo técnico, cópia das pesquisas de preços, cópia de toda parte interna do processo licitatório.
3. **Comprovação de fato** de estabelecimentos, mercados, supermercados, mercearias, quiosques, pontos de vendas físico ou móveis, sites, indústrias/empresas de livre e fácil compra e acessibilidade aos interessados na aquisição dos produtos e consecutivamente em **suas amostras**, sendo assim de fato estabelecido parâmetros de origem e destino final para aquisição/degustação/venda.
4. **Cotações** feitas através de fornecedores e/ou empresas os quais comprovam marcas, gramaturas e ingredientes os quais deram origem a necessidade de obter tais produtos, estes que não encontramos no mercado em comum, assim encarecendo de forma desproporcional o orçamento deste Município.
5. **Nos esclareça peculiares dúvidas:**
 - Qual a o método utilizado pelo (a) **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A)** para comprovar a qualidade solicitada pelos produtos do edital?
 - Porque somente estes produtos atentem aos interesses públicos e as necessidades dos alunos/população?
 - Qual método/técnica foi utilizada para as especificações contidas no edital?
 - Porque tão somente estas especificações atendem as necessidades da Administração Pública?
 - Qual o método de pesquisa de preços utilizados para formação das estimativas contidas no Edital?
 - Em quais lugares/estabelecimentos ou empresas foram cotados os itens objeto da licitação em referência?

De qualquer decisão proferida sejam fornecidas as fundamentações jurídicas da resposta e todos os pareceres jurídicos e técnicos a este respeito.



2 - Do Pedido:

Desta forma requer que Vossa Senhoria:

6. Exclua ou ratifiquem o Edital as seguintes exigências.

“9.6- RELATIVA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA e AMOSTRAS 9.6.1- Atestado de Capacidade Técnica com identificação do assinante, com a mesma especificação exigida, discriminada ou similar, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante possui aptidão para o objeto deste certame.

9.6.2. Registro, Licença ou Autorização emitida pelo órgão sanitário competente (Estadual ou Municipal da sede da licitante), conforme Decreto Lei nº. 986, 21 de outubro de 1969 e artigo 10, inciso IV, da Lei nº 6.437/77, com atividade compatível com o objeto da licitação e dentro do prazo de validade.

9.6.3. DAS AMOSTRAS

9.6.3.1. Os licitantes classificados deverão apresentar as amostras (após fase de habilitação), no prazo de até 03 (três) dias úteis após verificação sobre o atendimento às especificações constantes do Edital. As amostras devem ser entregues no Depósito da Merenda Escolar da Secretaria de Educação Básica estabelecido na Rua Manoel Saraiva, 457 — Centro — Limoeiro do Norte/CE, nos seguintes horários: das 08:00h As 13:00h.

9.6.3.2. O licitante deverá apresentar pelo menos 01 (uma) amostra do item licitado.

CONFORME QUADRO APRESENTADO ABAIXO. PARA EFEITO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE DOS PRODUTOS, A EMPRESA PARTICIPANTE DEVERÁ FORNECER OS DOCUMENTOS ESPECIFICADOS ABAIXO. ESSA SOLICITAÇÃO SE FAZ NECESSÁRIO PARA FINS DE COMPROVAÇÕES TÉCNICAS.

LOTE CERTIFICAÇÃO

01 E 02 NÃO SE APLICA

03 E 04 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO FÍSICO QUÍMICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

05 E 06 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO FÍSICO QUÍMICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

07 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

08 E 09 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

10 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

11 E 12 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO FÍSICO QUÍMICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

9.6.3.3. As amostras serão analisadas por uma comissão de servidores especialmente designada para este fim pela autoridade competente. A comissão técnica deverá avaliar a conformidade das amostras com as



especificações constantes neste Termo de Referência, adotando os seguintes critérios:

- a) Análise visual do Produto;
- b) Conformidade técnica;
- c) Resistência do material (quando aplicar);
- d) Qualidade do Produto;
- e) Durabilidade do Produto.

9.6.3.4. Durante a análise dos materiais, a comissão técnica poderá adotar novos critérios objetivos de análise, conforme a necessidade do momento, devidamente justificado no parecer técnico que comporá o processo.

9.6.3.5. A Comissão Técnica poderá fazer testes com as amostras para verificar a qualidade do produto apresentado de acordo com o Termo de Referência.

9.6.3.6. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente às amostras, independentemente de aceitar ou não a proposta. Caso a proposta seja aceita, a amostra ficará retida na Secretaria Municipal da Educação para comparação de qualidade com as demais unidades a serem adquiridas.

9.6.3.7. Caso a amostra não seja aceita ficará à disposição para que a licitante a retire em até 30 (trinta) dias, independente de qualquer notificação ou aviso por parte da Administração Pública. Não sendo a amostra procurada no prazo previsto, ela será integrada ao patrimônio/almoxxarifado ou será descartada.

9.6.3.8. Poderá ainda a Secretaria Municipal de Educação Básica solicitar, a qualquer momento, novas amostras, com fins de comparar que os produtos que serão entregues, podendo estas amostras serem sujeitas às mesmas análises acima já especificadas.

9.6.3.9. O não cumprimento da entrega da documentação e das amostras, dentro dos prazos estabelecidos, assim como a não aprovação das amostras acarretará desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação."

Salientando a informação que tais produtos exclusivos neste Processo não é de acessibilidade mercadológica, não sendo assim possível precificar os produtos ou solicitar a confecção de Fichas Técnicas ou os Laudos Microbiologias e Físioquímicas.

- 7. **Que nos conceda as cópias solicitadas:** cópias do projeto básico e dos pareceres que geraram as especificações técnicas, junto com análises e pareceres do seu corpo técnico, cópia das pesquisas de preços, cópia de toda parte interna do processo licitatório.
- 8. **Comprovação documentada** que o Laboratórios, estejam aptos a receber e realizar no prazo de até 03 (três) dias úteis, tais parâmetros dos Itens do Termo de Referência, já que não se faz real a certeza de sagra-me vencedor do processo em nenhum dos itens, assim sobre a incerteza da disputa o prazo não esteja em acordo com a realidade do documento nesta peça juntado informado pelo **Órgão Laboratório competente**, informando os prazos para análises superiores até mesmo à publicação do certame no que condiz a datas.

9. Nos esclareça dúvidas:

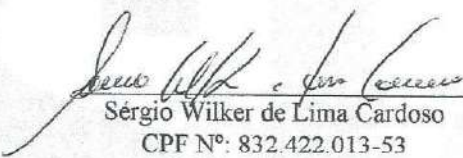
- Qual a o método utilizado pelo (a) **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A)** para comprovar a qualidade solicitada pelos produtos do edital?
- Qual método/técnica foi utilizada para as prerrogativas contidas no edital?
- Qual o método de pesquisa de **PARAMETROS** utilizados para formação das **ANALISES** contidas no Edital?

De qualquer decisão proferida sejam fornecidas as fundamentações jurídicas da resposta e todos os pareceres jurídicos e técnicos a este respeito.

Por fim, a empresa irá participar de todos os atos da licitação enquanto pendentes os termos do Presente Pedido de esclarecimento a **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A)**, como lhe faculta a Lei (§ 3º do Artigo 41 da Lei 8.666/93).

Isto imposto, espera deferimento.

Maracanaú / CE, 09 de Fevereiro de 2021.


Sérgio Wilker de Lima Cardoso

CPF Nº: 832.422.013-53

RG Nº: 950.240.565-84

Empresário

SW COMERCIAL ME

Sérgio Wilker de Lima Cardoso

ADMINISTRADOR


Larissa Sa de Albuquerque
Nutricionista
CRN 25175/P

ENC: PARTE 01/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

Sergio Wilker De Lima <swdelimacomercial@outlook.com>

Ter, 09/02/2021 10:47

Para: semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br <semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br>; licitacoes@limoeirodonorte.ce.gov.br <licitacoes@limoeirodonorte.ce.gov.br>; sergio <sergiord26@hotmail.com>
Cc: semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br <semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br>



1 anexo (31 MB)

00 - Impugnação - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002-SEMEB.pdf;

Segue email referente ao PARTE 01/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB da empresa SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00, e sendo enviado em comum para o email da Secretaria de Educação do município de Limoeiro do Norte, pelo fato do email informado pela licitação para envio não esta aceitando o recebimento da impugnação e do Pedido de Esclarecimento a Nutricionista.

PARTE 01 - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

Segue em anexo Impugnação do Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB

Este e-mail sub-divide em 04 partes, sendo estas:

PARTE 01 - IMPUGNAÇÃO;
PARTE 02 - DOCUMENTAÇÃO DA EMPRESA + DOCUMENTAÇÃO PROPRIETÁRIO;
PARTE 04 - PEDIDO DE ESCLARECIMENTO - RESPONSÁVEL TÉCNICO (A) - NUTRICIONISTA;
PARTE 05 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTO DO ESCLARECIMENTO.

Desde a agradeço atenção.

Solicito a confirmação do recebimento deste.

SW DE LIMA CARDOSO - ME

CNPJ - 20.375.092/0001.00

CPF - 06.336.313-5

(85) 9 9936 3623 - (85) 9 8719 4319

ENC: PARTE 02/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

Sergio Wilker De Lima <swdelimacomercial@outlook.com>

Ter, 09/02/2021 10:50

Para: semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br <semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br>; licitacoes@limoeirodonorte.ce.gov.br <licitacoes@limoeirodonorte.ce.gov.br>; sergio <sergiord26@hotmail.com>

Cc: semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br <semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br>



14 anexos (30 MB)

1 - REQUERIMENTO DO EMPRESARIO - ADITIVO - 3.pdf; 1 - REQUERIMENTO DO EMPRESARIO - ADITIVO - 5.pdf; 1 - REQUERIMENTO DO EMPRESARIO - ENQUADRAMENTO - 1,2,4 - CHAVE.pdf; 1 - REQUERIMENTO DO EMPRESARIO - ENQUADRAMENTO - 1,2,4.pdf; 1.2 - COMPROVAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME-EPP - chave.pdf; 1.2 - COMPROVAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME-EPP.pdf; 1.3 - ME - SIMPLES NACIONAL - 29-06-2020 - ATUALIZADO.pdf; 1.4 - ME - SIMPLES NACIONAL.pdf; 1.4 - ME - SOLICITAÇÃO PELO SIMPLES NACIONAL.pdf; 1.5 - HABILITAÇÃO - SERGIO WILKER - chave.pdf; 1.5 - HABILITAÇÃO - SERGIO WILKER.pdf; 1.6 - CNPJ - 07-01-2021.pdf; 1.7 - FIC.pdf; 1.8 - INC. CADASTRAL - MARACANAÚ.pdf;

Segue email referente ao PARTE 01/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB da empresa SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00, est sendo enviado em comum para o email da Secretaria de Educação do município de Limoeiro do Norte, pelo fato do email informado pela licitação para envio não esta aceitando o recebimento da impugnação e do Pedido de Esclarecimento a Nutricionista.

PORTE 02 - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW D LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

Segue em anexo Impugnação do Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB

Este e-mail sub-divide em 04 partes, sendo estas:

PARTE 01 - IMPUGNAÇÃO;

PARTE 02 - DOCUMENTAÇÃO DA EMPRESA + DOCUMENTAÇÃO PROPRIETÁRIO;

PARTE 04 - PEDIDO DE ESCLARECIMENTO - RESPONSÁVEL TÉCNICO (A) - NUTRICIONISTA;

PARTE 05 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTO DO ESCLARECIMENTO.

Desde a agradeço atenção.

Solicito a confirmação do recebimento deste.

SW DE LIMA CARDOSO - ME

CNPJ - 20.375.092/0001.00

CGF - 06.336.313-5

(85) 9 9936 3623 - (85) 9 8719 4319

PARTE 03/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB -
Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ:
20.375.092/0001-00

Sergio Wilker De Lima <swdelimacomercial@outlook.com>

Ter, 09/02/2021 10:55

Para: semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br <semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br>; licitacoes@limoeirodonorte.ce.gov.br
<licitacoes@limoeirodonorte.ce.gov.br>; sergio <sergiord26@hotmail.com>

Cc: semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br <semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br>



1 anexos (14 MB)

00 - Esclarecimento - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB.pdf;

Segue email referente ao PARTE 03/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB -
Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB da empresa SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00, est
sendo enviado em comum para o email da Secretaria de Educação do município de Limoeiro do Norte, pelo fato do email informado
pela licitação para envio não esta aceitando o recebimento da impugnação e do Pedido de Esclarecimento a Nutricionista.

PARTE 03 - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW D
LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

Segue em anexo Impugnação do Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB

Este e-mail sub-divide em 04 partes, sendo estas:

PARTE 01 - IMPUGNAÇÃO;

PARTE 02 - DOCUMENTAÇÃO DA EMPRESA + DOCUMENTAÇÃO PROPRIETÁRIO;

PARTE 04 - PEDIDO DE ESCLARECIMENTO - RESPONSÁVEL TÉCNICO (A) - NUTRICIONISTA;

PARTE 05 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTO DO ESCLARECIMENTO.

Desde a agradeço atenção.

Solicito a confirmação do recebimento deste.

SW DE LIMA CARDOSO - ME

CNPJ - 20.375.092/0001-00

CGF - 06.336.313-5

(35) 9 9936 3623 - (85) 9 8719 4319

PARTE 04/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB
Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ:
20.375.092/0001-00

Sergio Wilker De Lima <swdelimacomercial@outlook.com>

Ter, 09/02/2021 10:59

Para: semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br <semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br>; licitacoes@limoeirodonorte.ce.gov.br
<licitacoes@limoeirodonorte.ce.gov.br>; sergio <sergiord26@hotmail.com>

Cc: semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br <semeb@limoeirodonorte.ce.gov.br>



5 anexos (15 MB)

00 - Esclarecimento - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB.pdf; Código de ética 2018.pdf; Lei nº 6583 - penalidades.pdf; Lei nº 8234 - atividades privativas do nutricionista.pdf; Resolução CFN Nº 600, de 25 de Fevereiro de 2018..pdf;

Segue email referente ao PARTE 04/04 - Limoeiro do Norte/CE - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB
Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB da empresa SW DE LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00, e
sendo enviado em comum para o email da Secretaria de Educação do município de Limoeiro do Norte, pelo fato do email informado
pela licitação para envio não esta aceitando o recebimento da impugnação e do Pedido de Esclarecimento a Nutricionista.

PARTE 04 - IMPUGNAÇÃO - Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB - SW 1
LIMA CARDOSO - ME / CNPJ: 20.375.092/0001-00

Segue em anexo Impugnação do Pregão Eletrônico nº. 2021.2601-002/SEMEB - Processo Administrativo nº. 20201512001 - SEMEB

Este e-mail sub-divide em 04 partes, sendo estas:

PARTE 01 - IMPUGNAÇÃO;

PARTE 02 - DOCUMENTAÇÃO DA EMPRESA + DOCUMENTAÇÃO PROPRIETÁRIO;

PARTE 04 - PEDIDO DE ESCLARECEMNT0 - RESPONSÁVEL TÉCNICO (A) - NUTRICIONISTA;

PARTE 05 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTO DO ESCLARECIMENTO.

Desde a agradeço atenção.

Solicito a confirmação do recebimento deste.

SW DE LIMA CARDOSO - ME

CNPJ - 20.375.092/0001.00

CGF - 06.336.313-5

(85) 9 9936 3623 - (85) 9 8719 4319

PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

Pregão Eletrônico n.º 2021.2601-002/SEMEX
Processo Administrativo n.º 20201512001 - SEMEX

OBJETO → REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DE REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DE LIMOEIRO DO NORTE/CE.

AO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A).

Endereçamento deste documento aos órgãos que de fato estão em competência, concordância com a legalidade e legitimidade da ampla concorrência em sua transparência ao Poder Público.

- CRN 6 – CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS;
- MINISTÉRIO PÚBLICO;
- SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – LIMOEIRO DO NORTE/CE;

1 - Do Pedido:

Desta forma requer que Vossa Senhoria:

Exclua do Edital as seguintes exigências previstas no termo de Referência, por respeito aos ART. 7º, § 5º, ART. 15, § 7º, Inciso I, todos da Lei 8.666 de 1993, como também em nome do princípio da ampla concorrência e competitividade do certame.

Sergio Wilker de Lima Cardoso
ADMINISTRADOR
CNPJ: 20.375.092/0001-00

Larissa Sá de Albuquerque
Nutricionista
CRN/25175/P

SW DE LIMA CARDOSO ME
CNPJ: 20.375.092/0001-00

CGF: 06.336.313-5
Rua Antônio de Alencar, 943
Coqueiral - Maracanaú - Ce

85 98719.4319 | 99936.3623
CEP: 61.902-065

• LOTE III - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM 01 - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, COXÃO DURO.

"Carne bovina moída congelada, coxão duro, sem osso e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) na sua composição. Máximo permitido de água é de 3%, devendo ser obedecido a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem plástica de filme PET+PE. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. Validade mínima de 70% da data de entrega;"

MARCA - SABOR DO SERTÃO

ITEM 02 - CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS, COXÃO DURO.

"Carne bovina congelada em cubos, coxão duro, sem osso e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) na sua composição. Máximo permitido de água é de 3%, devendo ser obedecido a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem plástica de filme PET+PE. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. Validade mínima de 70% da data de entrega;"

MARCA - SABOR DO SERTÃO

• LOTE IV - COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM 01 - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, COXÃO DURO.

"Carne bovina moída congelada, coxão duro, sem osso e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) na sua composição. Máximo permitido de água é de 3%, devendo ser obedecido a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem plástica de filme PET+PE. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. Validade mínima de 70% da data de entrega;"

MARCA - SABOR DO SERTÃO

ITEM 02 - CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS, COXÃO DURO.

"Carne bovina congelada em cubos, coxão duro, sem osso e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) na sua composição. Máximo permitido de água é de 3%, devendo ser obedecido a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem plástica de filme PET+PE. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. Validade mínima de 70% da data de entrega;"

MARCA - SABOR DO SERTÃO

• LOTE V - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM 02 – ARROZ BRANCO POLIDO TIPO I – COM VITAMINAS B1 e B9.

“ARROZ BRANCO POLIDO TIPO I, FARINHA DE ARROZ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS B1 E B9, FERRO E ZINCO, EMBALADO EM SACO DE POLIPROPILENO ATOXICO E TRANSPARENTE COM 01 KG DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 06(SEIS) MESES DA ENTREGA, FARDO COM 30 KG. APOS O PREPARO, CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR-SE COM GRAÇOS INTEIROS E COZIMENTO UNIFORME E RENDIMENTO SATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGENCIAS DA LEI FEDERAL Nº 9972 DE 25 DE MAIO DE 2000. PRODUTO ISENTO DE GLUTEN (FICHA TECNICA E CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO)”

OBS: A solicitação da ficha técnica somente neste determinado produto, em um lote que consta 05 (cinco) itens tão somente define o que consta nesta PEÇA IMPUGNATORIA, onde neste produto a acessibilidade à pauta antecipada para confecção da “ficha técnica” se mostra tendenciosa e impropria para esta Gestão.

• LOTE VI – COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI

ITEM 02 – ARROZ BRANCO POLIDO TIPO I – COM VITAMINAS B1 e B9.

“ARROZ BRANCO POLIDO TIPO I, FARINHA DE ARROZ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS B1 E B9, FERRO E ZINCO, EMBALADO EM SACO DE POLIPROPILENO ATOXICO E TRANSPARENTE COM 01 KG DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 06(SEIS) MESES DA ENTREGA, FARDO COM 30 KG. APOS O PREPARO, CONFORME INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR-SE COM GRAÇOS INTEIROS E COZIMENTO UNIFORME E RENDIMENTO SATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGENCIAS DA LEI FEDERAL Nº 9972 DE 25 DE MAIO DE 2000. PRODUTO ISENTO DE GLUTEN (FICHA TECNICA E CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO)”

OBS: A solicitação da ficha técnica somente neste determinado produto, em um lote que consta 05 (cinco) itens tão somente define o que consta nesta PEÇA IMPUGNATORIA, onde neste produto a acessibilidade à pauta antecipada para confecção da “ficha técnica” se mostra tendenciosa e impropria para esta Gestão.

• LOTE XI – AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM 01 – LEITE EM PÓ.

“Leite em pó enriquecido com as vitaminas A, C, D e E; vitaminas do complexo B (B1, B2, B6, B12, B9, B5 e PP). Acrescido de ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês; e com no mínimo 26 g de proteínas para cada porção de 100g em pacote de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF/ER) do Ministério da Agricultura ou emitido pela Secretaria de Agricultura do Estado, Data de fabricação e validade expresso na embalagem. Validade mínima de 70% da data de entrega do produto.”

• **LOTE XII – COTA RESERVADA PARA ME, EPP E MEI**

ITEM 01 – LEITE EM PÓ.

“Leite em pó enriquecido com as vitaminas A, C, D e E; vitaminas do complexo B (B1, B2, B6, B12, B9, B5 e PP). Acrescido de ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês; e com no mínimo 26 g de proteínas para cada porção de 100g em pacote de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF/ER) do Ministério da Agricultura ou emitido pela Secretaria de Agricultura do Estado. Data de fabricação e validade expresso na embalagem. Validade mínima de 70% da data de entrega do produto;”

1. **Caso assim não entenda**, que Vossa Senhoria modifique o Edital para que na descrição dos itens e dos produtos licitados **contenha as seguintes expressões: “ou equivalente”, “ou similar”, e “ou de melhor qualidade”**. Garantindo a observância dos ditames da **Lei 8.666 de 1993** e os princípios da ampla concorrência e competitividade do certame.
2. **Que nos conceda as cópias solicitadas:** cópias do projeto básico e dos pareceres que geraram as especificações técnicas, junto com análises e pareceres do seu corpo técnico, cópia das pesquisas de preços, cópia de toda parte interna do processo licitatório.
3. **Comprovação de fato** de estabelecimentos, mercados, supermercados, mercearias, quiosques, pontos de vendas físico ou móveis, sites, indústrias/empresas de livre e fácil compra e acessibilidade aos interessados na aquisição dos produtos e consecutivamente em **suas amostras**, sendo assim de fato estabelecido parâmetros de origem e destino final para aquisição/degustação/venda.
4. **Cotações** feitas através de fornecedores e/ou empresas os quais comprovam marcas, gramaturas e ingredientes os quais deram origem a necessidade de obter tais produtos, estes que não encontramos no mercado em comum, assim encarecendo de forma desproporcional o orçamento deste Município.
5. **Nos esclareça peculiares dúvidas:**
 - Qual a o método utilizado pelo (a) **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A)** para comprovar a qualidade solicitada pelos produtos do edital?
 - Porque somente estes produtos atendem aos interesses públicos e as necessidades dos alunos/população?
 - Qual método/técnica foi utilizada para as especificações contidas no edital?
 - Porque tão somente estas especificações atendem as necessidades da Administração Pública?
 - Qual o método de pesquisa de preços utilizados para formação das estimativas contidas no Edital?
 - Em quais lugares/estabelecimentos ou empresas foram cotados os itens objeto da licitação em referência?

De qualquer decisão proferida sejam fornecidas as fundamentações jurídicas da resposta e todos os pareceres jurídicos e técnicos a este respeito.

2 - Do Pedido:

Desta forma requer que Vossa Senhoria:

6. Exclua ou ratifiquem o Edital as seguintes exigências.

9.6- RELATIVA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA e AMOSTRAS 9.6.1- Atestado de Capacidade Técnica com identificação do assinante, com a mesma especificação exigida, discriminada ou similar, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante possui aptidão para o objeto deste certame.

9.6.2. Registro, Licença ou Autorização emitida pelo órgão sanitário competente (Estadual ou Municipal da sede da licitante), conforme Decreto Lei nº. 986, 21 de outubro de 1969 e artigo 10, inciso IV, da Lei nº 6.437/77, com atividade compatível com o objeto da licitação e dentro do prazo de validade.

9.6.3. DAS AMOSTRAS

9.6.3.1. Os licitantes classificados deverão apresentar as amostras (após fase de habilitação), no prazo de até 03 (três) dias úteis após verificação sobre o atendimento às especificações constantes do Edital. As amostras devem ser entregues no Depósito da Merenda Escolar da Secretaria de Educação Básica estabelecido na Rua Manoel Saraiva, 457 — Centro — Limoeiro do Norte/CE, nos seguintes horários: das 08:00h As 13:00h.

9.6.3.2. O licitante deverá apresentar pelo menos 01 (uma) amostra do item licitado,

CONFORME QUADRO APRESENTADO ABAIXO. PARA EFEITO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE DOS PRODUTOS, A EMPRESA PARTICIPANTE DEVERÁ FORNECER OS DOCUMENTOS ESPECIFICADOS ABAIXO. ESSA SOLICITAÇÃO SE FAZ NECESSÁRIO PARA FINS DE COMPROVAÇÕES TÉCNICAS.

LOTE CERTIFICAÇÃO

01 E 02 NÃO SE APLICA

03 E 04 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO FÍSICO QUÍMICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

05 E 06 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO FÍSICO QUÍMICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

07 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

08 E 09 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

10 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

11 E 12 FICHA TÉCNICA ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO LAUDO FÍSICO QUÍMICO LAUDO MICROBIOLÓGICO

9.6.3.3. As amostras serão analisadas por uma comissão de servidores especialmente designada para este fim pela autoridade competente. A comissão técnica deverá avaliar a conformidade das amostras com as



especificações constantes neste Termo de Referência, adotando os seguintes critérios:

- a) Análise visual do Produto;
- b) Conformidade técnica;
- c) Resistência do material (quando aplicar);
- d) Qualidade do Produto;
- e) Durabilidade do Produto.

9.6.3.4. Durante a análise dos materiais, a comissão técnica poderá adotar novos critérios objetivos de análise, conforme a necessidade do momento, devidamente justificado no parecer técnico que comporá o processo.

9.6.3.5. A Comissão Técnica poderá fazer testes com as amostras para verificar a qualidade do produto apresentado de acordo com o Termo de Referência.

9.6.3.6. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente às amostras, independentemente de aceitar ou não a proposta. Caso a proposta seja aceita, a amostra ficará retida na Secretaria Municipal da Educação para comparação de qualidade com as demais unidades a serem adquiridas.

9.6.3.7. Caso a amostra não seja aceita ficará à disposição para que a licitante a retire em até 30 (trinta) dias, independente de qualquer notificação ou aviso por parte da Administração Pública. Não sendo a amostra procurada no prazo previsto, ela será integrada ao patrimônio/almojarifado ou será descartada.

9.6.3.8. Poderá ainda a Secretaria Municipal de Educação Básica solicitar, a qualquer momento, novas amostras, com fins de comparar que os produtos que serão entregues, podendo estas amostras serem sujeitas às mesmas análises acima já especificadas.

9.6.3.9. O não cumprimento da entrega da documentação e das amostras, dentro dos prazos estabelecidos, assim como a não aprovação das amostras acarretará desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação."

Salientando a informação que tais produtos exclusivos neste Processo não é de acessibilidade mercadológica, não sendo assim possível precificar os produtos ou solicitar a confecção de Fichas Técnicas ou os Laudos Microbiologias e Físioquímicas.

- 7. **Que nos conceda as cópias solicitadas:** cópias do projeto básico e dos pareceres que geraram as especificações técnicas, junto com análises e pareceres do seu corpo técnico, cópia das pesquisas de preços, cópia de toda parte interna do processo licitatório.
- 8. **Comprovação documentada** que o Laboratórios, estejam aptos a receber e realizar no prazo de até 03 (três) dias úteis, tais parâmetros dos Itens do Termo de Referência, já que não se faz real a certeza de sagra-me vencedor do processo em nenhum dos itens, assim sobre a incerteza da disputa o prazo não esteja em acordo com a realidade do documento nesta peça juntado informado pelo **Órgão Laboratório competente**, informando os prazos para análises superiores até mesmo à publicação do certame no que condiz a datas.

9. Nos esclareça dúvidas:

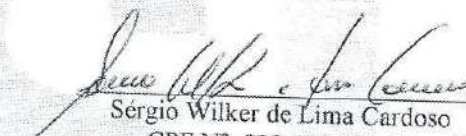
- Qual a o método utilizado pelo (a) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A) para comprovar a qualidade solicitada pelos produtos do edital?
- Qual método/técnica foi utilizada para as prerrogativas contidas no edital?
- Qual o método de pesquisa de PARAMETROS utilizados para formação das ANALISES contidas no Edital?

De qualquer decisão proferida sejam fornecidas as fundamentações jurídicas da resposta e todos os pareceres jurídicos e técnicos a este respeito.

Por fim, a empresa irá participar de todos os atos da licitação enquanto pendentes os termos do Presente Pedido de esclarecimento a NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A), como lhe faculta a Lei (§ 3º do Artigo 41 da Lei 8.666/93).

Isto imposto, espera deferimento.

Maracanaú / CE, 09 de Fevereiro de 2021.


Sérgio Wilker de Lima Cardoso
CPF Nº: 832.422.013-53
RG Nº: 950.240.565-84
Empresário

SW COMERCIAL ME

Sérgio Wilker de Lima Cardoso
ADMINISTRADOR

CNPJ: 20.375.092/0001-00

Larissa Sa de Albuquerque
Nutricionista
CRN 25175/P



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018Texto retificado em 23 de maio de 2018

Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.¹

o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no exercício das competências previstas na Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, no Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, e no Regimento Interno, ouvidos os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), e, tendo em vista o que foi deliberado na 322ª Reunião Plenária Ordinária, realizada nos dias 23, 24 e 25 de fevereiro de 2018;

Considerando a finalidade dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão de nutricionista, conforme o Artigo 1º da Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, e o Artigo 2º do Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980;

Considerando que compete ao nutricionista, enquanto profissional de saúde, conforme o Artigo 1º da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, zelar pela preservação, promoção e recuperação da saúde;

Considerando que, para o efetivo desempenho das atividades definidas nos Artigos 3º e 4º da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, bem como o compromisso do Sistema CFN/CRN em zelar pela exatidão do exercício profissional em prol da saúde da população, impõe-se a especificação das atribuições por área de atuação, bem como as indicações referentes à quantificação mínima de nutricionistas para a execução dessas atribuições;

Considerando o Artigo 6º vigente da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, que estabelece a alimentação como direito social;

Considerando os Artigos 2º e 3º da Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que tratam sobre o direito humano a alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional;

Considerando o Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

Considerando as disposições do Ministério da Saúde na Matriz das Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica em Saúde;

Considerando que o Março de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, editado em parceria pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Ministério da Saúde e Ministério da Educação, trata da execução da prática de ações de Educação Alimentar e Nutricional e contempla a responsabilidade do nutricionista na aplicação destas ações enquanto recurso terapêutico em indivíduos ou grupos sadios ou com algum agravamento ou doença;

Considerando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira vigente, enquanto instrumento de práticas alimentares saudáveis para a promoção da saúde;

Considerando a edição vigente da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

Considerando o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional vigente aprovado pelo pleno executivo da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN);

Considerando a responsabilidade do nutricionista em prevenir a ocorrência de infrações à legislação sanitária e ao direito do consumidor e, ainda, as irregularidades impeditivas ao exercício profissional do nutricionista ou prejudiciais aos indivíduos e coletividades;

Considerando as normas de conduta para o exercício da profissão de nutricionista constantes no Código de Ética Profissional;

Considerando o compromisso profissional e legal do nutricionista, no exercício das suas atividades;

RESOLVE:

Art. 1º Para os fins desta Resolução, adotam-se as definições constantes do Glossário de que trata o Anexo I desta Resolução.

Art. 2º Sem prejuízo do pleno exercício profissional nos termos da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, esta Resolução dispõe sobre as atividades dos nutricionistas nas seguintes áreas de atuação:

I. Nutrição em Alimentação Coletiva.

II. Nutrição Clínica.

III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico.

IV. Nutrição em Saúde Coletiva.

V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

Art. 3º As áreas de atuação descritas no Art. 2º ficam assim definidas:

I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A. Subárea – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A.1. Segmento – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada):

A.1.1. Subsegmento – Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.

~~A.1.2. Subsegmento – Alimentação Escolar – Rede Privada de Ensino.~~

~~A.2. Segmento – Serviço Comercial de Alimentação.~~

~~A.2.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares.~~

~~A.2.2. Subsegmento – Bufê de Eventos.~~

~~A.2.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação.~~



A.2. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar: *(texto alterado conforme retificação)*

A.2.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *(texto alterado conforme retificação)*

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Rede Privada de Ensino. *(texto alterado conforme retificação)*

A.3. Segmento - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). *(texto alterado conforme retificação)*

A.3.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão). *(texto alterado conforme retificação)*

A.3.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio. *(texto alterado conforme retificação)*

A.3.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4. Segmento – Serviço Comercial de Alimentação. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.2. Subsegmento – Bufê de Eventos. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação. *(texto alterado conforme retificação)*

II. Área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar, Ambulatorial, em nível de Consultórios e em Domicílio:

A. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais, Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa clínicos.

B. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços e Terapia Renal Substitutiva.

C. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI).



- D. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultórios.
- E. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos e Coleta.
- F. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários.
- G. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional.
- H. Subárea – Atenção Nutricional Domiciliar (pública e privada).
- I. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (*Personal Diet*).

III. Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Assistência Nutricional e Dietoterápica para Atletas e Desportistas.

IV. Área de Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva:

A. Subárea – Políticas e Programas Institucionais:

A.1. Segmento – Gestão das Políticas e Programas.

A.2. Segmento – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN):

A.2.1. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros.

A.2.2. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais).

A.2.3. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar.

A.2.4. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras.

A.2.5. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

A.3. Segmento – Rede Socioassistencial.

~~A.4. Segmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):~~

A.4. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar: *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *(texto alterado conforme retificação)*



A.5. Segmento – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):

A.5.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão).

A.5.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio.

A.5.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos.

B. Subárea – Atenção Básica em Saúde:

B.1. Segmento – Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição.

B.2. Segmento – Cuidado Nutricional.

C. Subárea – Vigilância em Saúde:

C.1. Segmento – Gestão da Vigilância em Saúde.

C.2. Segmento – Vigilância Sanitária.

C.3. Segmento – Vigilância Epidemiológica.

C.4. Segmento – Fiscalização do Exercício Profissional.

V. Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos – atividades de desenvolvimento e produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e à nutrição:

A. Subárea – Cadeia de Produção de Alimentos:

A.1. Segmento – Extensão Rural e Produção de Alimentos.

B. Subárea – Indústria de Alimentos:

B.1. Segmento – Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos.

B.2. Segmento – Cozinha Experimental.

B.3. Segmento – Produção.

B.4. Segmento – Controle da Qualidade.

B.5. Segmento – Promoção de Produtos.

B.6. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor.

B.7. Segmento – Assuntos Regulatórios.

C. Subárea – Comércio de Alimentos (atacadista e varejista) – atividades relacionadas à comercialização e distribuição de alimentos destinados ao consumo humano:

C.1. Segmento – Controle da Qualidade.

C.2. Segmento – Representação.**C.3. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor.**

VI. Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão – atividades de coordenação, ensino, pesquisa e extensão nos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, cursos de aperfeiçoamento profissional, cursos técnicos e outros da área de saúde ou afins:

A. Subárea – Coordenação/Direção.

B. Subárea – Docência (Graduação).

C. Subárea – Pesquisa.

Parágrafo único. Outras áreas de atuação do nutricionista não previstas nesta Resolução serão objeto de estudo e avaliação, a critério do Conselho Federal de Nutricionistas, facultando a atuação do nutricionista em conformidade com a Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, respeitados os ditames éticos da profissão.

Art. 4º O nutricionista poderá atuar como assessor, assumindo ou não a Responsabilidade Técnica, e como consultor ou auditor, não assumindo a Responsabilidade Técnica.

Art. 5º As atribuições definidas para o nutricionista, por área de atuação, constam do Anexo II desta Resolução.

Art. 6º Os parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação do nutricionista, estão definidos no Anexo III desta Resolução.

§ 1º Os parâmetros numéricos mínimos de referência de que trata o Anexo III foram estabelecidos visando à prática profissional ética e com autonomia técnica, conforme especificidades consagradas na literatura científica para cada área de atuação do nutricionista.

§ 2º Os Conselhos Regionais de Nutricionistas, considerando suas características regionais, poderão, mediante estudo e avaliação prévios, adequar os parâmetros numéricos mínimos de referência, podendo ser em nível estadual ou municipal.

§ 3º Os parâmetros numéricos mínimos de referência que sofrerem adequações regionais, na forma do parágrafo anterior, deverão ser devidamente justificados e aprovados pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas e, posteriormente, submetidos a referendo do Conselho Federal de Nutricionistas.

Art. 7º O atendimento ao disposto nesta Resolução não exime do cumprimento das demais normas relativas ao exercício da profissão de nutricionista, bem como aquelas de regulação de alimentos, vigilância sanitária e saúde.

Art. 8º Os casos omissos serão resolvidos pelo Plenário do Conselho Federal de Nutricionistas.

Art. 9º Esta Resolução e os Anexos por ela aprovados entram em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União, produzindo efeitos a partir de 60 (sessenta) dias após sua publicação, ficando, a partir de então, revogadas as Resoluções CFN nº 223, de 13 de julho de 1999 e nº 380, de 28 de dezembro de 2005.

¹Os Anexos aprovados por esta Resolução serão publicados, na íntegra, no sítio eletrônico do Conselho Federal de Nutricionistas.

ÉLIDO BONOMO
Presidente do Conselho



Este texto não substitui o publicado no D.O.U.

Publicada no D.O.U. nº 76, sexta-feira, 20 de abril de 2018, seção 1, página 157. Retificada no D.O.U. nº 98, quarta-feira, 23 de maio de 2018, página 68.

ANEXO I
GLOSSÁRIO

- I. **Alimentação Coletiva** – área de atuação do nutricionista que abrange o atendimento alimentar e nutricional de coletividade ocasional ou definida, sadia ou enferma, em sistema de produção por gestão própria (autogestão) ou sob a forma de concessão (gestão terceirizada).
- II. **Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar** – é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, além de estratégias de promoção de saúde e de hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo.
- III. **Alimentos para Fins Especiais** – são alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes adequados à utilização em dietas diferenciadas e/ou opcionais, atendendo necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.
- IV. **Alta Complexidade** – é o conjunto de procedimentos que envolvem alta tecnologia e alto custo, objetivando propiciar à população acesso a serviços qualificados, integrando-os aos demais níveis de atenção à saúde (atenção básica e de média complexidade) que envolvam equipe multiprofissional e clínicas médicas e cirúrgicas.
- V. **Análise Sensorial** – é uma ciência que utiliza os sentidos humanos (visão, olfato, tato, paladar e audição) para avaliar as características de um produto.
- VI. **Área de Atuação** – âmbito de aplicação do conhecimento da ciência da nutrição e da prática das atividades profissionais do nutricionista definidas pela lei que regulamenta a profissão ou decorrente da expansão ou aprofundamento de conhecimentos e dos procedimentos técnicos, ou ainda por demanda epidemiológica, social ou legal.
- VII. **Assessoria em Nutrição** – é o serviço realizado por nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas ou jurídicas, planejando, implantando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição humana, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade.
- VIII. **Assistência Nutricional Domiciliar (pública e privada)** – assistência nutricional e dietética prestada em domicílio.
- IX. **Assistência Nutricional e Dietoterápica** – acompanhamento nutricional e dietoterápico prestado por nutricionista com vista à promoção, preservação e recuperação da saúde do indivíduo ou da coletividade que compreende as fases de avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento/averação dos resultados e reavaliação.
- X. **Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (Personal Diet)** – assistência nutricional prestada por nutricionista com o objetivo de suprir as necessidades específicas individual ou familiar.
- XI. **Atenção Básica em Saúde** – conjunto de ações, de caráter individual e coletivo, situadas no primeiro nível de atenção nos sistemas de saúde, voltadas para a promoção da saúde, a prevenção de agravos, o tratamento e a reabilitação.
- XII. **Atleta** – indivíduo que pratica exercício físico com finalidade de rendimento e objetivo competitivo.
- XIII. **Atribuições** – conjunto de atividades ou ações inerentes ao cumprimento das prerrogativas do nutricionista.
- XIV. **Auditoria em Nutrição** – exame analítico ou pericial feito por nutricionista,

contratado para avaliar, dentro da sua especialidade, as operações e controles técnico-administrativos inerentes à alimentação e nutrição humana, finalizando com um relatório circunstanciado e conclusivo, sem, no entanto, assumir a Responsabilidade Técnica.

- XV. Avaliação do Estado Nutricional** – é a análise de dados diretos (fisiológicos, clínicos, bioquímicos, antropométricos, outros métodos reconhecidos pelo Sistema CFN/CRN e doenças preexistentes) e indiretos (consumo alimentar, condições socioeconômicas e disponibilidade de alimentos, entre outros) que têm como conclusão o diagnóstico de nutrição do indivíduo ou de uma população.
- XVI. Bufê de Eventos** – serviços de alimentação para eventos e recepções.
- XVII. Características organolépticas** – são as propriedades presentes nos alimentos que podem ser percebidas pelos órgãos do sentido e que dificilmente podem ser medidas por instrumentos, envolvendo uma apreciação resultante de uma combinação de impressões visuais, olfativas, gustativas e táteis. São importantes na avaliação do estado de conservação dos alimentos, para verificar se estão em boa condição para o consumo.
- XVIII. Cardápio** – conjunto de alimentos e preparações destinadas ao consumo humano, planejados em conformidade com as necessidades nutricionais e fisiológicas do indivíduo ou coletividade.
- XIX. Carga Horária Técnica** – é o tempo necessário para a execução das atribuições previstas em Resoluções CFN vigentes de acordo com cada área de atuação, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).
- XX. Cesta de Alimentos** – composição com diferentes tipos de alimentos *in natura* ou embalados por processo industrial, definida a partir de requisitos nutricionais básicos, vinculados ou não ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- XXI. Comércio de Alimentos (atacadistas e varejistas)** – compreende as atividades de compra e venda de produtos alimentícios ou de alimentos *in natura*.
- XXII. Comunidade Escolar** – conjunto de pessoas envolvidas diretamente no processo educativo de uma escola, composto por docentes, discentes, outros profissionais da escola, pais ou responsáveis pelos alunos e comunidade local.
- XXIII. Consulta de Nutrição** – atendimento presencial realizado por nutricionista em unidade de ambulatório ou ambiente hospitalar, consultório ou em domicílio onde é realizada entrevista para coleta de dados pessoais, anamnese alimentar e avaliação do estado nutricional, para em seguida proceder ao diagnóstico de nutrição e ao plano alimentar com orientação individualizada entregue presencialmente ou por meio eletrônico.
- XXIV. Consulta de Retorno de Nutrição** – atendimento prestado pelo nutricionista em consultório, ambulatório de nutrição ou em domicílio, realizado após um primeiro atendimento, dentro de um prazo determinado.
- XXV. Consulta Inicial de Nutrição** – primeiro atendimento presencial realizado por nutricionista.
- XXVI. Consultoria em Nutrição** – serviço realizado por nutricionista habilitado que abrange o exame e emissão de parecer sobre assunto relacionado à área de alimentação e nutrição humana, com prazo determinado, sem, no entanto, assumir a Responsabilidade Técnica.
- XXVII. Controle da Qualidade** – compreende as informações e indicadores sobre os métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo.
- XXVIII. Cuidado Nutricional** – sinonímia de Assistência Nutricional e Dietoterápica.
- XXIX. Demonstração Técnica do Produto** – qualquer forma de expor um produto de modo a destacá-lo ou diferenciá-lo dos demais dentro de estabelecimento comercial ou não, ilimitado à vitrine.
- XXX. Desenvolvimento Sustentável** – o desenvolvimento que procura satisfazer as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades.
- XXXI. Desportista** – indivíduo fisicamente ativo, que pratica exercício físico com o objetivo de alcançar benefícios para a sua saúde e/ou lazer e recreação, sem a finalidade competitiva precípua.
- XXXII. Diagnóstico de Nutrição** – identificação e determinação do estado nutricional do

cliente/paciente/usuário, elaborado com base na avaliação do estado nutricional e durante o acompanhamento individualizado.

- XXXIII. Distribuição de Alimentos** – processo logístico de armazenamento e transporte de alimentos, desde a linha de produção até o seu destino final.
- XXXIV. Docência** – ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em Nutrição ou disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins, estudos, pesquisa, extensão, planejamento, avaliação e orientação de alunos.
- XXXV. Doenças e Agravos Não Transmissíveis (DANT)** – são doenças multifatoriais e têm em comum fatores comportamentais de risco modificáveis e não modificáveis.
- XXXVI. Doenças e Deficiências Associadas à Nutrição** – condições em que fatores nutricionais têm interferência nos procedimentos de prevenção, cura, controle ou melhoria do quadro clínico.
- XXXVII. Educação Alimentar e Nutricional (EAN)** – é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. No contexto que envolva indivíduos ou grupos com alguma doença ou agravo, as ações de EAN são responsabilidade de profissionais com conhecimento técnico e habilitação em EAN.
- XXXVIII. Educação Permanente** – processo de aprendizagem que visa promover o aperfeiçoamento da qualificação técnico-científica e a aquisição de novos conhecimentos, conceitos e atitudes.
- XXXIX. Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva** – aquelas definidas pela legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e que administram o fornecimento de alimentação, podendo ser a refeição pronta (autogestão ou concessão) e/ou a cesta de alimentos.
- XL. Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva (Refeição-Convênio)** – aquelas definidas pela legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e que administram o sistema de documentos de legitimação (tiquetes, vales, cupons, cheques, meios eletrônicos de pagamento) para compra de alimentos em restaurantes (refeição-convênio ou vale-refeição) ou supermercados (alimentação-convênio ou vale-alimentação).
- XLI. Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN)** – grupo formal e obrigatoriamente constituído de, pelo menos, um profissional de cada categoria, a saber, médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, habilitados e com treinamento específico para a prática da terapia nutricional.
- XLII. Ficha Técnica de Preparações** – formulário de especificação das preparações, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade *per capita*, custo e outras informações, a critério do serviço ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- XLIII. Ficha Técnica de Produto** – formulário de especificações do produto, constando as características organolépticas e nutricionais, como descrição do produto, finalidade, composição, embalagem, validade, informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, entre outros dados.
- XLIV. Grande Refeição** – refeição com 30% a 40% do Valor Energético Total (VET) diário, conforme legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) vigente.
- XLV. Hábitos Alimentares** – conjunto de hábitos envolvendo alimentos e preparações, de uso cotidiano por pessoas ou grupos populacionais, em que há forte influência da cultura, religiosidade, tabus alimentares, tradições de comunidades ou de povos e ainda influência da mídia.
- XLVI. Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI)** – instituições governamentais ou não governamentais e privadas, de caráter residencial, destinada a domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar, em condição de liberdade, dignidade e cidadania.
- XLVII. Interdisciplinar** – justaposição de conteúdos de disciplinas heterogêneas ou integração de conteúdo em uma mesma disciplina.
- XLVIII. Manual de Boas Práticas** – documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos



edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o aperfeiçoamento profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

- XLIX. Manual de Boas Práticas de Fabricação** – documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.
- L. Média Complexidade** – constitui-se em um conjunto de procedimentos e serviços que visam atender aos principais problemas e agravos de saúde da população, realizados em ambiente ambulatorial ou hospitalar, que exigem a utilização de equipamentos e profissionais especializados e o uso de recursos tecnológicos para o apoio diagnóstico e tratamento.
- LI. Multidisciplinar** – justaposição de conteúdo de disciplinas.
- LII. Multiprofissional** – atuação conjunta de várias profissões ou profissionais.
- LIII. Necessidades Nutricionais Específicas** – quantidade de energia e de nutrientes biodisponíveis nos alimentos que um indivíduo sadio ou enfermo deve ingerir para satisfazer suas necessidades fisiológicas e prevenir sintomas de deficiências, ou para recuperar um estado de saúde em que a nutrição se torna fator principal ou coadjuvante do tratamento.
- LIV. Orientação de Estágio** – acompanhamento regular dos estudantes durante o período em que se realiza a atividade do estágio, prestando assistência técnico-pedagógica aos estudantes; coordenação de seminários para analisar problemas vivenciados na prática e discutir soluções, condutas e estratégias com base em referência bibliográfica atualizada; avaliação do desempenho do estudante, considerando competências e habilidades adquiridas.
- LV. Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)** – auxílio na delimitação do tema; orientação quanto ao planejamento e elaboração do trabalho com rigor teórico e metodológico; auxílio na resolução de problemas conceituais, técnicos e de relacionamento decorrentes da atividade; atendimento aos alunos sob sua orientação em dias e horários previamente fixados.
- LVI. Pequena Refeição** – refeição com 15% a 20% do Valor Energético Total (VET) diário, conforme a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- LVII. Planilha de Custos** – instrumento utilizado para apurar detalhadamente os custos, considerando todos os itens e elementos envolvidos na produção de bens ou prestação de serviços.
- LVIII. Plano Alimentar** – descrição da composição qualitativa e quantitativa dos alimentos e preparações, frequência de consumo das refeições e recomendações, considerando as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e informações sociais e econômicas específicas dos clientes/pacientes/usuários, elaborado pelo nutricionista com entrega presencial ou por meio eletrônico.
- LIX. Políticas e Programas Institucionais** – regulamentação da execução de propostas e projetos governamentais de atendimento específico à população.
- LX. Preparações** – produtos provenientes de técnicas dietéticas aplicadas em alimentos *in natura* e em alimentos industrializados, resultando em preparações que irão compor as refeições.
- LXI. Prescrição Dietética** – atividade privativa do nutricionista que compõe a assistência prestada aos clientes/pacientes/usuários em ambiente hospitalar, ambulatorial, consultório ou em domicílio que envolve o plano alimentar, devendo ser elaborada com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico de nutrição, devendo conter data, Valor Energético Total (VET), consistência, macro e micronutrientes, fracionamento, assinatura seguida de carimbo, número e região da inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do nutricionista responsável pela prescrição.
- LXII. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)** – procedimentos escritos de



forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no recebimento, manipulação, produção, distribuição, armazenamento e transporte de alimentos e preparações, podendo ser parte integrante do Manual de Boas Práticas.

- LXIII. Produtos Alimentícios** – são os produtos obtidos a partir da atividade industrial por meio do processamento de alimentos *in natura* ou de ingredientes alimentares.
- LXIV. Profissional Habilitado** – nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da região onde atua, conforme legislação reguladora das atividades profissionais e do funcionamento das entidades do Sistema CFN/CRN.
- LXV. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)** – programa institucional federal instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, com o objetivo de promover a melhoria do estado nutricional do trabalhador, oferecendo incentivos fiscais às empresas participantes do programa.
- LXVI. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** – é o programa executado pelos estados, Distrito Federal e municípios e pelas entidades federais.
- LXVII. Protocolo Técnico** – conjunto de procedimentos técnicos do nutricionista, destinado à assistência nutricional de pacientes/clientes/usuários, adequado à Unidade de Nutrição e Dietética (UND) e devidamente aprovado pela instituição.
- LXVIII. Rastreabilidade** – capacidade para acompanhar o percurso de um produto e conhecer o seu processo de produção, manipulação, transformação, embalagem e expedição.
- LXIX. Receituário de Preparações** – formulário que contém ingredientes, técnicas culinárias e dietéticas, tempo de preparo e rendimento das receitas utilizadas na produção de refeições.
- LXX. Receituário de Prescrição Dietética** – formulário entregue aos clientes/pacientes/usuários contendo a prescrição dietética e o plano alimentar individualizado com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico de nutrição, devidamente identificado com assinatura e número da inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do nutricionista responsável pela prescrição.
- LXXI. Recomendações Nutricionais** – quantidade de nutrientes necessários para satisfazer as necessidades de 97,5% dos indivíduos de uma população sadia.
- LXXII. Refeição** – conjunto de alimentos e preparações destinados ao consumo humano.
- LXXIII. Restaurantes Comerciais e similares** – empresa que realiza exclusivamente a atividade de produção e comercialização de refeições ou preparações diretas ao consumidor, desde que não terceirizadas a outras empresas. Consideram-se como similares: bares, lanchonetes, rotisseria e outros.
- LXXIV. Restos** – quantitativo de alimentos devolvido nas bandejas e pratos pelos usuários.
- LXXV. Risco Nutricional** – condição do estado nutricional que se caracteriza pela vulnerabilidade de desenvolvimento de doenças associadas à nutrição.
- LXXVI. Rotulagem Nutricional** – é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento e compreende a declaração do valor energético, dos nutrientes e das propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).
- LXXVII. Segmento de Atuação** – cada local ou setor de uma subárea de atuação no qual se verificam atividades distintas ou ainda divisão de ações diferenciadas do nutricionista, dentro de uma mesma subárea de atuação.
- LXXVIII. Serviço Ambulante de Alimentação** – alimentação preparada em locais abertos, permanentes ou não, para consumo imediato do público em geral, tais como: *trailers*, quiosques, *food truck* e outros.
- LXXIX. Serviço Centralizado** – considera-se como tal aquele cuja refeição é produzida e distribuída no mesmo local.
- LXXX. Serviço Comercial de Alimentação** – compreende a atividade de preparação e distribuição de alimentação que ocorre fora do domicílio, produzidas em instituições privadas, tais como: bares, restaurantes, *fast food* e hotelaria.
- LXXXI. Serviço Descentralizado** – considera-se como tal aquele cuja refeição é produzida em uma cozinha central e transportada para distribuição em outro local.
- LXXXII. Serviço Misto** – considera-se como tal aquele que utiliza os dois sistemas descritos nos itens LXXIX e LXXXI para atendimento aos seus clientes/pacientes/usuários.



- LXXXIII. Sobras** – alimentos ou preparações que não foram distribuídos aos clientes/pacientes/usuários e que foram conservados adequadamente.
- LXXXIV. Spa Clínico** – local destinado ao atendimento de clientes/usuários sadios ou portadores de doenças e distúrbios associados à nutrição.
- LXXXV. Subárea de Atuação** – âmbito de aplicação do conhecimento da ciência da Nutrição e da prática das atividades profissionais do nutricionista, regulada ou não por legislação própria caracterizada pelo aprofundamento de conhecimentos ou pela ampliação do nível de complexidade ou especificidade de procedimentos técnicos.
- LXXXVI. Subsegmento de Atuação** – divisão de um segmento de atuação.
- LXXXVII. Suplementos Nutricionais** – formulados de vitaminas, minerais, proteínas e aminoácidos, lipídios e ácidos graxos, carboidratos e fibras, isolados ou associados entre si.
- LXXXVIII. Tecnologia Assistiva** – utilização de equipamentos, serviços, estratégias e práticas que contribuem para proporcionar ou ampliar habilidades funcionais de pessoas com deficiência.
- LXXXIX. Terapia Nutricional (TN)** – conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio da nutrição parenteral ou enteral.
- XC. Teste de Degustação** – avaliação da qualidade sensorial das preparações e alimentos, analisando e apreciando todas as nuances de cor, textura, sabor e aroma, em pequenas amostras, antes do consumo pelos clientes/usuários.
- XCI. Triagem de Risco Nutricional** – processo de identificação das características associadas ao risco nutricional, por meio de protocolos específicos, determinando as prioridades de assistência.
- XCII. Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)** – unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida.
- XCIII. Unidade de Nutrição e Dietética (UND)** – unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a assistência nutricional aos clientes/pacientes/usuários.

ANEXO II

ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA POR ÁREA DE ATUAÇÃO

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Fundamento legal. Incisos II, VI e VII do Artigo 3º; Incisos III, IV, VI XI e Parágrafo Único do Artigo 4º da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição em Alimentação Coletiva: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

A. SUBÁREA – GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

A.1. Segmento – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada):

A.1.1. Subsegmento – Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares:

A.1.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e



concessão), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- A.1.1.1.1. Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.
- A.1.1.1.2. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.
- A.1.1.1.3. Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.
- A.1.1.1.4. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.
- A.1.1.1.5. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.
- A.1.1.1.6. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico da UAN, mantendo-o atualizado.
- A.1.1.1.7. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados.
- A.1.1.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- A.1.1.1.9. Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários.
- A.1.1.1.10. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- A.1.1.1.11. Prestar atendimento, por meio de cardápio específico, aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais, visando o direito humano à alimentação adequada e saudável.
- A.1.1.1.12. Promover a redução das sobras, restos e desperdícios.
- A.1.1.1.13. Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.
- A.1.1.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
 - A.1.1.2.1. Participar das atividades de gestão de custos de produção.
 - A.1.1.2.2. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
 - A.1.1.2.3. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.
 - A.1.1.2.4. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.
 - A.1.1.2.5. Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade

destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.1.1.2.6. Organizar a visitação de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições.

A.1.1.2.7. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.1.1.2.8. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.1.1.2.9. Participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade.

A.1.1.2.10. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e educação permanente para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.1.1.2.11. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.

A.1.1.2.12. Realizar análise sensorial das preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo.

A.1.1.2.13. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

A.2. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:

A.2.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):

A.2.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito da alimentação coletiva, o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na Resolução CFN específica vigente.

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Rede Privada de Ensino:

A.2.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Alimentação e Nutrição no ambiente escolar – Rede Privada de Ensino, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias de UAN, em interação com a área de Nutrição em Saúde Coletiva:

A.2.2.1.1. Realizar a avaliação, diagnóstico e monitoramento nutricional do escolar, com base nas recomendações e necessidades nutricionais específicas.

A.2.2.1.2. Identificar escolares ou estudantes com doenças e deficiências associadas à nutrição, para atendimento por meio de cardápio específico e encaminhamento para assistência nutricional adequada.

A.2.2.1.3. Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, adequando-os à faixa etária e respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.

A.2.2.1.4. Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.

A.2.2.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado.



A.2.2.1.6. Implantar e supervisionar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente.

A.2.2.1.7. Desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência social, ecológica e ambiental.

A.2.2.1.8. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.

A.2.2.1.9. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.

A.2.2.1.10. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.

A.2.2.1.11. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.

A.2.2.1.12. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.2.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Alimentação e Nutrição no ambiente escolar – Rede Privada de Ensino, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.2.2.2.1. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras, recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.2.2.2.2. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

A.2.2.2.3. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

A.2.2.2.4. Participar de equipes multidisciplinares destinadas à realização de atividades voltadas para a promoção da saúde.

A.2.2.2.5. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.2.2.2.6. Participar do planejamento e supervisão de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética.

A.2.2.2.7. Realizar testes de degustação das preparações prévios ao consumo.

A.2.2.2.8. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

A.2.2.2.9. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

A.3. Segmento – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):

A.3.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (Autogestão e Concessão):

A.3.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador, (Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições –autogestão e concessão), o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na



âmbito de Serviço Comercial de Alimentação – Bufê de Eventos, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- A.4.2.1.1. Propor cardápios visando à promoção da alimentação saudável.
- A.4.2.1.2. Implantar e monitorar procedimentos de controle de qualidade, especialmente no que se refere ao “tempo x temperatura”.
- A.4.2.1.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.
- A.4.2.1.4. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, armazenamento, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.
- A.4.2.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico, mantendo-o atualizado.
- A.4.2.1.6. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos, mantendo-os atualizados.
- A.4.2.1.7. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.
- A.4.2.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- A.4.2.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- A.4.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Serviço Comercial de Alimentação – Bufê de Eventos, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
 - A.4.2.2.1. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.
 - A.4.2.2.2. Promover ações para minimizar desperdícios dos gêneros alimentícios e preparações, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.
 - A.4.2.2.3. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.
 - A.4.2.2.4. Planejar e supervisionar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos e material de higiene, descartáveis e outros.
 - A.4.2.2.5. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.
 - A.4.2.2.6. Participar das atividades de gestão de custos de produção.
 - A.4.2.2.7. Realizar análise sensorial das preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo.
 - A.4.2.2.8. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.
 - A.4.2.2.9. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
 - A.4.2.2.10. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética.