

Plano de Fiscalização RU da UFERSA

Contrato N.º 22/2026



Base Legal

IN n.º 05/2017 do Ministério do Planejamento.

Art. 45. Após a assinatura do contrato, sempre que a natureza da prestação dos serviços exigir, o órgão ou entidade deverá promover reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, (...). (MPO - BRASIL, 2017)



Time da Fiscalização



Cecília -
Gestora do Contrato



Andressa -
Nutricionista



Rubson -
Fiscal Administrativo



Fabrícia -
Gestora Substituta



Gabriella -
Nutricionista



Luan - Fiscal Admin.
Substituto

Designados em portaria pela PROAD. Cabe a eles anotar e registrar todas as ocorrências verificadas durante a execução do contrato.



Objeto:

Contratação de serviços de fornecimento de refeições com exploração de espaço localizado nas dependências da UFERSA Angicos, prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

Informações Gerais



**Vigência de 01
ano, com início
em 25/08/2026.***



**A empresa deve
manter preposto no
local do serviço **.**



**Improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº
14.133/2021, podendo ser rescindido a partir do 5º
(quinto) mês.**

* A execução dos serviços será iniciada após data da assinatura do contrato, mediante Ordem de Serviço expedida pela Contratante. (Item 5.1.1 do Termo de Referência - TR)

** Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato; (Item 6.7 do Contrato 22/2026)

Horário de Funcionamento

Segunda a sexta-feira:

- Almoço: das 10h00 às 13h30;
- Jantar: das 17h00 às 19h30.

Sábados:

- Almoço: das 11h às 13h30.

(Item 5.4.66 TR)



Serviços e Valores



R\$ 16,00 -
Almoço
Integral



R\$ 16,00 -
Jantar Integral



Valor Total R\$
1.369.616,00

Obrigações da Contratada (1 de 4)



MEDIDAS URGENTES – ATÉ 90 DIAS:

- Alvará da Vigilância Sanitária (Item 5.4.6 TR);
- Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) (Item 5.4.7 TR);

INFRAESTRUTURA:

- Antecipar-se a situações emergenciais, como: a falta de água, energia elétrica, gás, etc. (Item 5.4.73 TR);
- Realizar o controle integrado de vetores e pragas urbanas em intervalos máximos de 03 (três) meses (Item 5.4.14 TR);
- Realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos (ANEXO III): câmaras frias, catracas, ar-condicionados, instalações físicas, hidráulicas e elétricas, inclusive fossas e caixas de gordura. (Item 5.4.34 TR).

Obrigações da Contratada (2 de 4)

FORÇA DE TRABALHO:

- Disponibilizar Equipamento de Proteção Individual (EPI) aos funcionários (Item 5.4.27 TR) e 02 (dois) conjuntos completos de uniformes novos, já no início do Contrato (Item 5.4.28 TR);
- Repor uniformes a cada 06 (seis) meses, ou sempre que necessário, no máximo 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita. (Item 5.4.29 TR).
- Contratar NUTRICIONISTA registrada no CRN, para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e distribuição das refeições (Item 5.4.18 TR).
- Capacitar os manipuladores de alimentos (Item 5.4.10 TR);
- Manter esquemas alternativos de trabalho, ou planos de contingência para ausência de pessoal, que sejam capazes de atender aos serviços, sem interrupções (Item 5.4.20 TR);



Obrigações da Contratada (3 de 4)

PRODUÇÃO E OFERECIMENTO DAS REFEIÇÕES:

- Apresentar as Fichas Técnicas de Preparação (FTP) (Item 5.4.58 TR);
- Entregar cardápio para exame e aprovação da Nutricionista, às segundas-feiras da semana anterior à de referência. Alterações devem ser no mínimo 24 horas de antecedência. (Item 5.4.43 TR);
- Sugestões do ANEXO IV poderão ser alteradas devido à safra de alimentos, datas comemorativas e aceitação por parte dos usuários. (Item 5.4.52 TR);
- Identificar no balcão as preparações servidas, em material que possa ser higienizado; ressaltar a presença de leite/derivados, glúten, suíno/derivados e álcool (Item 5.4.68 TR);
- Realizar a reposição das preparações de forma imediata, bem como realizar as adequações necessárias para reduzir o tempo de espera na fila (Item 5.4.72 TR);



Obrigações da Contratada (4 de 4)

PADRÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIO

- Descartar adequadamente gêneros preparados e não servidos, impedindo sua utilização em cardápios futuros (Item 5.4.100 TR).
- Identificação de materiais contaminantes na alimentação fornecida, na bandeja de distribuição ou nos pratos enseja sanções contratuais e legais. (Item 5.4.65 TR);
- Todos os itens utilizados deverão ser consumidos/oferecidos durante o prazo de validade, sob pena de rescisão contratual, além das sanções contratuais e legais (Item 5.4.62 TR);



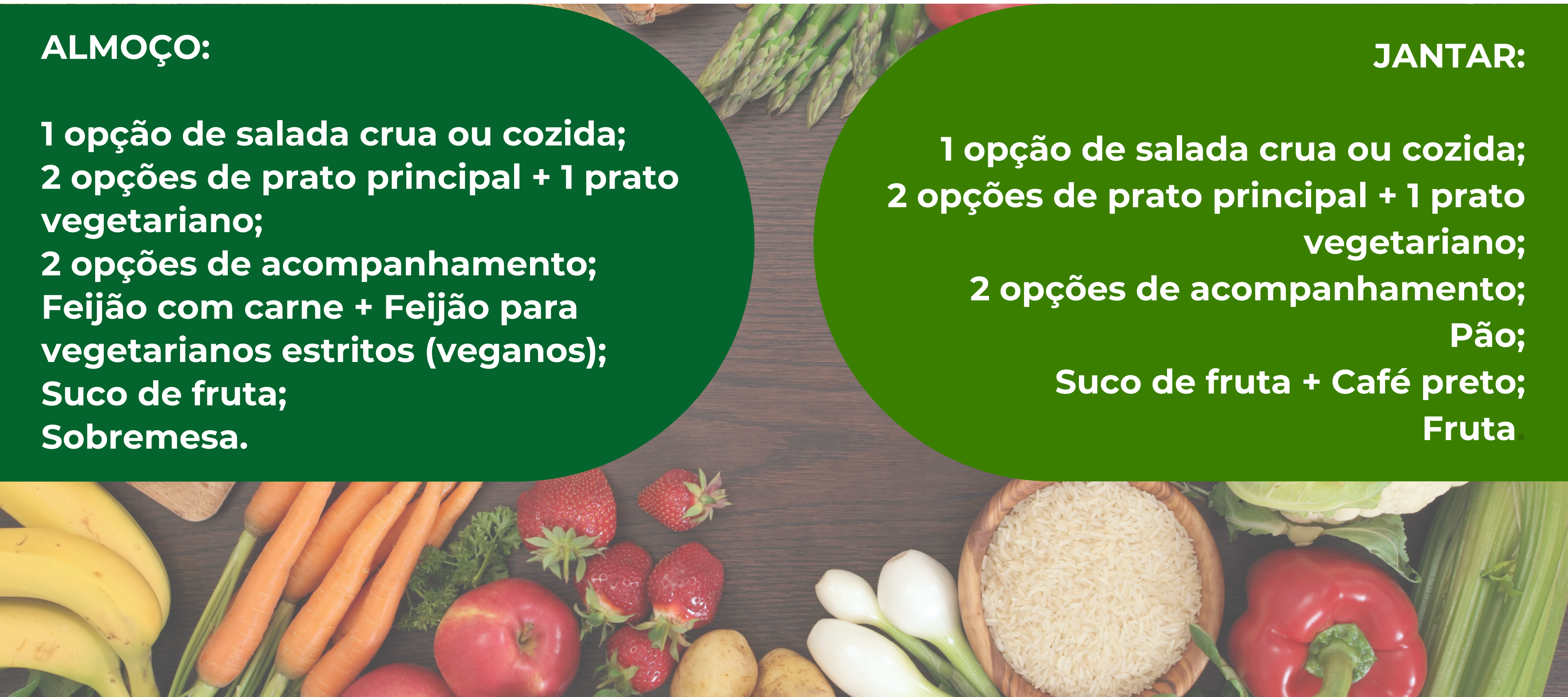
Itens Porcionados

ALMOÇO:

1 opção de salada crua ou cozida;
2 opções de prato principal + 1 prato
vegetariano;
2 opções de acompanhamento;
Feijão com carne + Feijão para
vegetarianos estritos (veganos);
Suco de fruta;
Sobremesa.

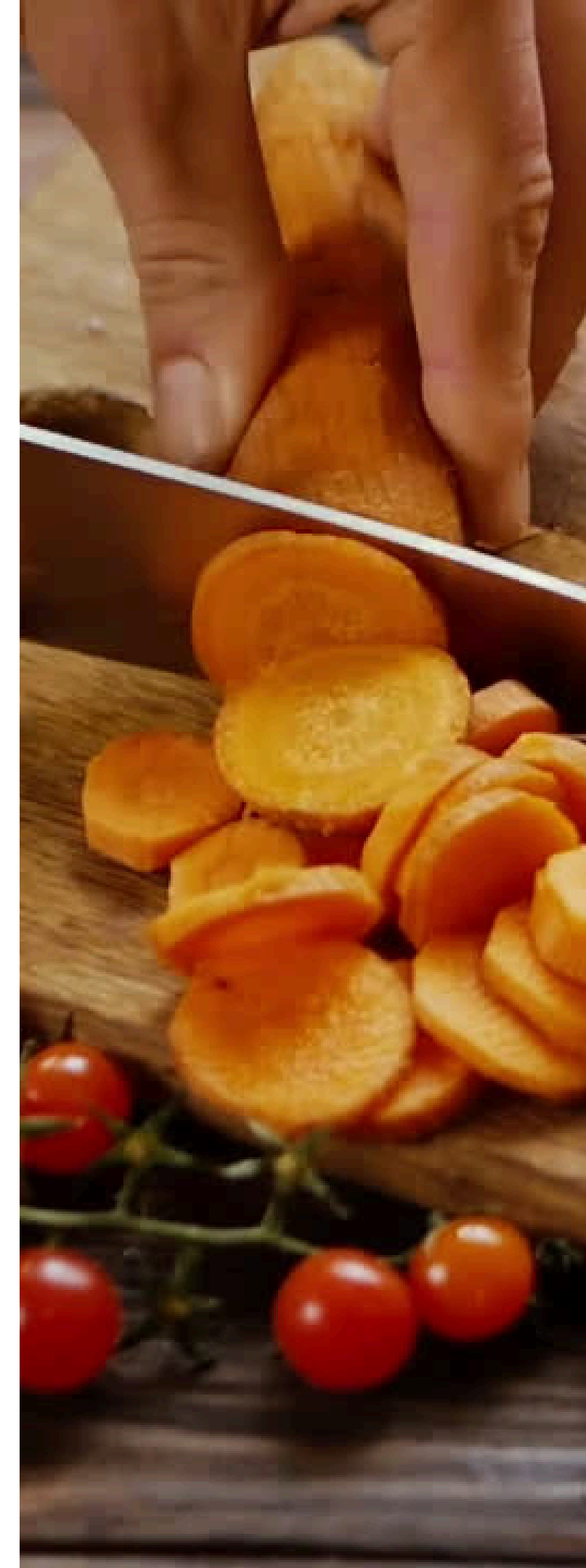
JANTAR:

1 opção de salada crua ou cozida;
2 opções de prato principal + 1 prato
vegetariano;
2 opções de acompanhamento;
Pão;
Suco de fruta + Café preto;
Fruta.



Obrigações da UFERSA

- O gestor do contrato deverá mensalmente ajustar o pagamento devido à CONTRATADA conforme aplicação dos indicadores constantes no instrumento de medição de resultado (IMR), realizados pela nutricionista da UFERSA. Tomam-se por base os serviços realizados no mês de referência, mediante a apresentação de notas fiscais;
- Aluguel, vigilância desarmada, consumo de água e energia serão descontados da fatura mensal através da compensação de GRU a ser paga pela contratante à contratada (Item 5.11.3).



Instrumento de Medição de Resultados - IMR

A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados pela UFERSA. Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

A Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida da seguinte forma:

$NAT = 100 - \Sigma pd$ (somatório dos pontos de irregularidades verificadas).

Número de ocorrências	Irregularidade leve	Irregularidade média	Irregularidade grave	Irregularidade gravíssima
1 a 2	1 pt.	2 pts.	4 pts.	6 pts.
3 a 5	3 pts.	6 pts.	10 pts.	14 pts.
6 a 8	6 pts.	12 pts.	18 pts.	26 pts.
9 ou mais	10 pts.	20 pts.	30 pts.	40 pts.

Instrumento de Medição de Resultados - IMR



Não fornecer material de limpeza
→ Leve



Não usar máscaras e luvas → média

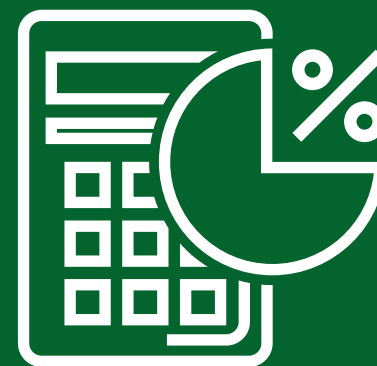


Equipamentos quebrados ou sem manutenção → Grave



Não controlar temperatura de equipamentos e preparações → Gravíssima.

Nº da Ordem	Nota técnica de avaliação técnica (NAT)	Glosas
1	$97 \leq \text{NAT} = 100$	Não realizar glosa.
2	$90 \leq \text{NAT} < 97$	Glosa correspondente a 2% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
3	$80 \leq \text{NAT} < 90$	Glosa correspondente a 4% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
4	$70 \leq \text{NAT} < 80$	Glosa correspondente a 6% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
5	$60 \leq \text{NAT} < 70$	Glosa correspondente a 8% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
6	$50 \leq \text{NAT} < 60$	Glosa correspondente a 10% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
7	$40 \leq \text{NAT} < 50$	Glosa correspondente a 12% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
8	$30 \leq \text{NAT} < 40$	Glosa correspondente a 14% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
9	$\text{NAT} < 30$	Glosa correspondente a 30% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.



$$\Sigma \text{pd} = 1+2+4+6$$

$$\Sigma \text{pd} = 13$$

$$\text{NAT} = 100 - \Sigma \text{pd}$$

$$\text{NAT} = 100 - 13$$

$$\text{NAT} = 87$$

Sanções Administrativas

1. Advertência por escrito;
2. Multa;
3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

A collage of fresh vegetables including asparagus, tomatoes, red onions, avocado, broccoli, and beans.

Contatos

(84) 991-780-757

restaurante.angicos@ufersa.edu.br

coaeangicos.ufersa.edu.br

UFERSA Angicos