

## ANEXO II-A – CRITÉRIOS OBJETIVOS DE PONTUAÇÃO DA INSPEÇÃO

A pontuação atribuída a cada item do Anexo II deverá observar estritamente os critérios objetivos abaixo definidos, sendo vedada qualquer avaliação subjetiva não fundamentada em evidências verificáveis no momento da inspeção.

### 1. REGULARIDADE DOCUMENTAL

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
Alvará sanitário	Válido e compatível	5 pontos
	Válido com ressalvas formais	3 pontos
	Ausente ou vencido	0 ponto
Responsável técnico	Presente e regular	3 pontos
	Presente sem comprovação formal	1 ponto
	Ausente	0 ponto
Manual e POPs	Implementados e disponíveis	2 pontos
	Parcialmente implementados	1 ponto
	Ausentes	0 ponto

### 2. ESTRUTURA FÍSICA

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
Área e capacidade	Compatível com demanda	5 pontos
	Parcialmente compatível	3 pontos
	Incompatível	0 ponto
Organização por fluxo	Adequada	5 pontos

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
	Parcial	3 pontos
	Inexistente	0 ponto
Condições estruturais	Íntegras e adequadas	5 pontos
	Pequenas irregularidades	3 pontos
	Inadequadas	0 ponto

### 3. EQUIPAMENTOS

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
Quantidade	Suficiente	5 pontos
	Parcial	3 pontos
	Insuficiente	0 ponto
Conservação	Adequada	3 pontos
	Regular	1 ponto
	Ruim	0 ponto
Utensílios	Higienizados	2 pontos
	Parcialmente	1 ponto
	Inadequados	0 ponto

### 4. HIGIENE

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
Limpeza geral	Adequada	5 pontos
	Parcial	3 pontos

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
	Inadequada	0 ponto
Controle de pragas	Implementado	3 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inexistente	0 ponto
Água potável	Disponível	3 pontos
	Com restrição	1 ponto
	Ausente	0 ponto
Produtos limpeza	Adequados	2 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inadequados	0 ponto
Rotinas higienização	Documentadas	2 pontos
	Informais	1 ponto
	Ausentes	0 ponto

## 5. MANIPULADORES

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
Uniformes	Adequados	4 pontos
	Parcial	2 pontos
	Inadequados	0 ponto
Higiene pessoal	Adequada	3 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inadequada	0 ponto

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
Adornos	Ausentes	1 ponto
	Presentes	0 ponto
Capacitação	Comprovada	2 pontos
	Parcial	1 ponto
	Ausente	0 ponto

## 6. ARMAZENAMENTO

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
Armazenamento	Adequado	4 pontos
	Parcial	2 pontos
	Inadequado	0 ponto
Validade	Controlada	3 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inexistente	0 ponto
Separação	Adequada	3 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inexistente	0 ponto

## 7. PROCESSO PRODUTIVO

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
Fluxo	Organizado	4 pontos
	Parcial	2 pontos

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
	Inadequado	0 ponto
Separação áreas	Adequada	3 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inexistente	0 ponto
Controle temperatura	Implementado	3 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inexistente	0 ponto

## 8. ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
Marmita nº 09	Conforme	4 pontos
	Parcial	2 pontos
	Inadequada	0 ponto
Vedação	Adequada	2 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inexistente	0 ponto
Controle térmico	Adequado	2 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inexistente	0 ponto
Transporte	Adequado	2 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inadequado	0 ponto

## 9. CAPACIDADE OPERACIONAL

ITEM	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO
Produção	Compatível	5 pontos
	Parcial	3 pontos
	Incompatível	0 ponto
Equipe	Suficiente	3 pontos
	Parcial	1 ponto
	Insuficiente	0 ponto
Logística	Adequada	2 pontos
	Parcial	1 ponto
	Inadequada	0 ponto

## 10. SOMATÓRIO DA PONTUAÇÃO E CRITÉRIO FINAL DE AVALIAÇÃO

CRITÉRIO	PONTUAÇÃO MÁXIMA
1. Regularidade documental	10 pontos
2. Estrutura física	15 pontos
3. Equipamentos e utensílios	10 pontos
4. Higiene e controle sanitário	15 pontos
5. Manipuladores de alimentos	10 pontos
6. Armazenamento e controle de insumos	10 pontos
7. Processo produtivo	10 pontos
8. Acondicionamento e transporte	10 pontos

CRITÉRIO	PONTUAÇÃO MÁXIMA
9. Capacidade operacional	10 pontos
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>100 pontos</b>

**10.1** A pontuação final da licitante será obtida mediante o somatório simples dos pontos atribuídos em cada critério avaliado, conforme os parâmetros objetivos estabelecidos neste Anexo;

**10.2** Será considerada APTA a licitante que obtiver pontuação igual ou superior a 70 (setenta) pontos, desde que atendidos integralmente os itens críticos definidos no Anexo II;

**10.3** Será considerada INAPTA a licitante que:

a) obtiver pontuação inferior a 70 (setenta) pontos; ou

b) deixar de atender a qualquer dos itens críticos, independentemente da pontuação obtida;

**10.4** O resultado da avaliação deverá ser formalizado em relatório técnico circunstanciado, contendo a pontuação atribuída por item, as evidências verificadas durante a inspeção e a conclusão quanto à aptidão da licitante;

**10.5** É vedada a atribuição de pontuação diversa daquela prevista neste Anexo, devendo a avaliação observar estritamente os critérios objetivos estabelecidos, sob pena de nulidade do procedimento;

## 11. ITENS CRÍTICOS (ELIMINATÓRIOS)

ITEM	DESCRIÇÃO DO REQUISITO CRÍTICO	CRITÉRIO OBJETIVO DE AVALIAÇÃO	CONSEQUÊNCIA
I	Regularidade sanitária da unidade de produção	Apresentação de alvará sanitário válido e compatível com a atividade	Inabilitação imediata
II	Responsável técnico	Existência de nutricionista habilitado com registro ativo	Inabilitação imediata

ITEM	DESCRIÇÃO DO REQUISITO CRÍTICO	CRITÉRIO OBJETIVO DE AVALIAÇÃO	CONSEQUÊNCIA
III	Condições de higiene	Ambiente limpo, organizado e sem indícios de contaminação	Inabilitação imediata
IV	Água potável	Disponibilidade de água potável em condições adequadas	Inabilitação imediata
V	Capacidade operacional	Estrutura, equipe e equipamentos compatíveis com a demanda estimada	Inabilitação imediata
VI	Fluxo produtivo	Existência de organização mínima com separação de áreas (limpa/suja)	Inabilitação imediata
VII	Armazenamento de alimentos	Condições adequadas de armazenamento, com controle de validade e conservação	Inabilitação imediata

O não atendimento de qualquer dos requisitos acima caracterizados como itens críticos implicará a inabilitação imediata da licitante, independentemente da pontuação obtida na avaliação geral, por comprometer a segurança alimentar, a regularidade sanitária ou a capacidade mínima de execução do objeto contratual.

Várzea Grande – MT, 30 de março de 2026.

Responsável pela elaboração: **Marcos Roberto Sovinski**

Cargo: Subsecretário de Administração

Matrícula: 175.924