



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E EDUCAÇÃO SUPERIOR

NÚCLEO DE TECNOLOGIA E QUALIDADE INDUSTRIAL DO CEARÁ – NUTEC

**EDITAL DE CONCESSÃO DO SELO NUTEC DE
CONTROLE DE QUALIDADE PARA UNIDADES SOCIAIS
PRODUTORAS DE REFEIÇÃO (USPRs) DO PROGRAMA
CEARÁ SEM FOME
Nº. 01/2026**

Selecionar as Unidades Sociais Produtoras de Refeições (USPRs), conhecidas como Cozinhas do Programa Ceará Sem Fome, para o **Prêmio Cozinha Transformadora – Ceará Sem Fome 2026**, reconhecendo aquelas que demonstram **controle de qualidade efetivo e eficaz**, voltado à **segurança dos alimentos**. A premiação contemplará cozinhas que se destacam nas categorias **“Controle de Qualidade dos Alimentos”** e **“Participação em Cursos de Capacitação”**, evidenciando iniciativas sólidas de gestão, boas práticas higiênico-sanitárias e compromisso com a oferta de refeições seguras.

Fortaleza/CE – 2026



SECRETÁRIO DE ESTADO CHEFE DA CASA CIVIL/RESPONDENDO
JOSÉ FLÁVIO BARBOSA JUCÁ DE ARAÚJO

PRESIDENTE DO COMITÊ INTERSETORIAL DE GOVERNANÇA DO PROGRAMA
CEARÁ SEM FOME E PRIMEIRA-DAMA DO ESTADO DO CEARÁ
LIA GONDIM ARAÚJO DE FREITAS

PRESIDENTE DO NUTEC
FRANCISCO DAS CHAGAS MAGALHÃES



ÍNDICE

1. FUNDAMENTAÇÃO.....	5
2. SOBRE O SELO	5
3. OBJETIVOS DO EDITAL	6
4. QUEM PODE SE INSCREVER.....	6
5. CRITÉRIOS PARA HABILITAÇÃO.....	6
6. ETAPAS DO PROCESSO DE CONCESSÃO.....	7
7. DA COMISSÃO AVALIADORA.....	8
8. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO.....	8
9. CRONOGRAMA.....	8
10. DISPOSIÇÕES FINAIS.....	9
ANEXO ÚNICO	11



APRESENTAÇÃO

O Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará – Nutec, Autarquia vinculada à Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior do Estado do Ceará, torna público o presente Edital de Concessão nº. 01/2026, que dispõe sobre a seleção de Cozinhas Sociais do Programa Ceará Sem Fome para obtenção do **Selo Nutec de Controle de Qualidade**.

A certificação tem como propósito reconhecer, valorizar e fortalecer as cozinhas que demonstram excelência na promoção da segurança alimentar e nutricional, assegurando padrões adequados de estrutura física, higiene, manipulação, qualidade da água, armazenamento de insumos e conformidade microbiológica dos alimentos distribuídos.



1. FUNDAMENTAÇÃO

Este Edital fundamenta-se na Lei Estadual nº. 18.312, de 17 de fevereiro de 2023, que INSTITUI O PROGRAMA CEARÁ SEM FOME, CRIA AS REDES DE UNIDADES SOCIAIS PRODUTORAS DE REFEIÇÕES NO COMBATE À FOME NO ESTADO DO CEARÁ; na Lei Estadual nº. 15.002, de 21 de setembro de 2011, que DISPÕE SOBRE A POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO CEARÁ, CRIA O SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS; bem como, na competência institucional do Nutec em realizar análises, assessoramento e certificação técnico-científica, conforme disposto na Lei Estadual nº. 17.002, de 27 de setembro de 2019, que DISPÕE SOBRE A ALTERAÇÃO DA PERSONALIDADE JURÍDICA, DAS COMPETÊNCIAS E DO NOME DA FUNDAÇÃO NÚCLEO DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL DO CEARÁ – NUTEC e, no Decreto Estadual nº. 35.742, de 01 de novembro de 2023, que DISPÕE SOBRE A ESTRUTURA ORGANIZACIONAL, A DENOMINAÇÃO DOS CARGOS DE PROVIMENTO EM COMISSÃO E APROVA O ESTATUTO DO NÚCLEO DE TECNOLOGIA E QUALIDADE INDUSTRIAL DO CEARÁ (NUTEC).

2. SOBRE O SELO

2.1. O Selo Nutec de Controle de Qualidade tem como finalidade reconhecer as Unidades Sociais Produtoras de Refeição (USPRs) que operam em conformidade com padrões estruturais, sanitários e operacionais essenciais à oferta segura de refeições.

2.2. O processo de certificação inicia-se mediante solicitação formal da Unidade Gerenciadora (UG), através da inscrição no formulário:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf->

[9mH1kHxm3zolbdTJsGDVD1pHnCC9LHq9eGBVBka1otmdYw/viewform?usp=publish-](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf-9mH1kHxm3zolbdTJsGDVD1pHnCC9LHq9eGBVBka1otmdYw/viewform?usp=publish-)

[editor](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf-9mH1kHxm3zolbdTJsGDVD1pHnCC9LHq9eGBVBka1otmdYw/viewform?usp=publish-editor), em observância ao Anexo Único do Edital nº. 01/2026, que contempla, inclusive, os requisitos técnicos obrigatórios.

2.3. O Selo Nutec de Controle de Qualidade consiste em:



- a) Troféu simbólico com placa em relevo de certificação;
- b) Reconhecimento público da conformidade da(s) cozinha(s) com padrões de qualidade e segurança dos alimentos.

2.4. Durante a vigência do Selo, a UG compromete-se a comunicar ao Nutec quaisquer alterações estruturais, de equipe, fornecedores ou processos, assegurando conformidade contínua.

3. OBJETIVO

Neste Edital o objetivo é de selecionar até 30 (trinta) Cozinhas Sociais do Programa Ceará Sem Fome, sediadas em Fortaleza-CE, para concessão do **Selo Nutec de Controle de Qualidade**, com validade de 24 (vinte e quatro) meses.

4. QUEM PODE SE INSCREVER

As Unidades Gerenciadoras (UGs) responsáveis poderão inscrever as suas Unidades Sociais Produtoras de Refeições (USPRs) que atendam aos seguintes requisitos:

- a) Estar ativa e devidamente cadastrada na Plataforma Ceará Sem Fome, durante o período de no mínimo 06 (seis) meses, e não recebido notificação nesse período;
- b) Estar localizada no município de Fortaleza-CE e,
- c) Ter participado de capacitação promovida pelo Nutec em Boas Práticas de Manipulação e Garantia da Qualidade das Matérias-Primas ou pela Unidade Gerenciadora do Programa Ceará Sem Fome.

5. CRITÉRIOS PARA HABILITAÇÃO

As Unidades Sociais Produtoras de Refeições (USPRs) estarão habilitadas, para concorrer ao Selo, somente se atenderem integralmente aos critérios abaixo:

5.1. Critérios Eliminatórios

- a) Inscrição ativa no Programa Ceará Sem Fome;
- b) Comprovação de participação em capacitação em Boas Práticas de Manipulação e Garantia da Qualidade das Matérias - Primas promovida pelo Nutec ou pela Unidade Gerenciadora do Programa Ceará Sem Fome;
- c) Atendimento integral aos requisitos obrigatórios de estrutura física, higiene, preparo e



armazenamento de alimentos, qualidade da água e conservação de insumos, conforme previsto no item 1, do Anexo Único do Edital nº. 01/2026 e, d) Conformidade dos resultados de análises microbiológicas de alimentos e água realizadas pelo Nutec ou por laboratório credenciado.

5.2. Critérios Classificatórios

- a) Cozinha com o mais longo período de funcionamento;
- b) Regularidade e continuidade de funcionamento;
- c) Inexistência de interrupções injustificadas das atividades da cozinha;
- d) Registros do controle de qualidade das Unidades Produtoras de Refeições, como, Registro de limpeza diária e após uso, planilha de recebimento de insumos, registro de higienização das hortifruti e registro de recebimento de compras.

5.3. Critérios de Desempate

Em caso de empate, serão adotados os seguintes critérios de desempate, na ordem abaixo:

- a) Cozinha que estiver com o mais longo período na condição de ativa e devidamente cadastrada na Plataforma Ceará Sem Fome, atendido, obviamente, o período mínimo de 06 (seis) meses, conforme item 4, alínea a), deste Edital;

Persistindo o empate, será aplicado o critério abaixo:

- b) a Cozinha que não tiver recebido notificação por irregularidades nos últimos 06 (seis) meses.

6. ETAPAS DO PROCESSO DE CONCESSÃO

O processo de avaliação será composto pelas seguintes **etapas**:

1. **Inscrição** via formulário eletrônico disponível através do site oficial do Nutec:
www.nutec.ce.gov.br.
2. **Comprovação da capacitação** em boas práticas oferecida pelo Nutec;



3. **Visita técnica sem aviso prévio**, para verificação in loco dos critérios dispostos no Anexo Único do Edital nº. 01/2026;
4. **Análises microbiológicas** de alimentos e água, cujos resultados deverão estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

As cozinhas certificadas poderão receber visitas técnicas surpresas durante a vigência do Selo.

7. DA COMISSÃO AVALIADORA

A avaliação será conduzida pelo Nutec e pela coordenação do Programa Ceará Sem Fome, com as seguintes atribuições:

- a) Analisar a documentação enviada;
- b) Realizar visitas técnicas e inspeções;
- c) Aplicar o checklist técnico específico;
- d) Avaliar resultados laboratoriais;
- e) Emitir parecer conclusivo sobre a concessão ou não do Selo.

8. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO

8.1. As inscrições serão gratuitas e realizadas exclusivamente por meio de formulário eletrônico disponibilizado no site oficial do Nutec: www.nutec.ce.gov.br.

8.2. O envio do formulário implica **aceitação integral** dos termos deste Edital.

8.3. Inscrições incompletas ou enviadas fora do prazo serão indeferidas.

9. CRONOGRAMA

Etapa	Data
Lançamento do Edital (através do site oficial do Nutec: www.nutec.ce.gov.br e instagram @nutec_)	27/04/2026



Etapa	Data
Período de Inscrições	28/04/2026 a 05/05/2026
1ª Etapa: Análise Documental	06/05/2026 a 08/05/2026
Divulgação do resultado preliminar (através do site oficial do Nutec: www.nutec.ce.gov.br)	11/05/2026
Interposição de recursos (através do formulário https://forms.gle/NkgzT5ajK2UpzxW86)	12/05/2026 a 14/05/2026
Resultado dos recursos (através do site oficial do Nutec: www.nutec.ce.gov.br)	15/05/2026
2ª Etapa: Check list e análises laboratoriais	18/05/2026 a 03/06/2026
Divulgação do resultado da 2ª etapa (através do site oficial do Nutec: www.nutec.ce.gov.br)	09/06/2026
Interposição de recursos (através do formulário https://forms.gle/NkgzT5ajK2UpzxW86)	10/06/2026
Divulgação do resultado final após recursos (através do site oficial do Nutec: www.nutec.ce.gov.br)	11/06/2026
Cerimônia de entrega do Selo	12/06/2026

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Este Edital destina-se exclusivamente às cozinhas cadastradas e ativas no Programa Ceará Sem Fome.

10.2. A veracidade das informações prestadas é de responsabilidade da UG.



10.3. A cerimônia para entrega do SELO NUTEC DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA UNIDADES SOCIAIS PRODUTORAS DE REFEIÇÃO (USPRs) será na oportunidade do Festival Ceará Sem Fome, no dia 12 de junho de 2026, conforme cronograma do item 9.

10.4. O Nutec poderá realizar visitas extraordinárias, sem aviso prévio, durante a vigência do Selo.

10.5. A manutenção do Selo dependerá da **conformidade contínua** nas análises microbiológicas periódicas. Constatada(s) inconformidade(s), o Selo poderá ser suspenso por até 60 (sessenta) dias. Atingido o prazo máximo de 60 (sessenta) dias sem que a(s) inconformidade(s) tenha(m) sido sanada(s), ocorre a perda do Selo.

10.6. Casos omissos serão decididos pelo Nutec e pela coordenação do Programa Ceará Sem Fome;

10.7. As cozinhas aprovadas poderão utilizar o Selo Nutec de Qualidade em materiais institucionais e de divulgação, mediante a prévia ciência e concordância, por escrito, do Nutec, combinado com as respectivas orientações;

10.8. A manutenção da concessão de utilização do Selo Nutec de Qualidade está condicionada à observância contínua dos critérios descritos no Anexo Único do Edital nº. 01 /2026;

10.9. As Unidades Sociais Produtoras de Refeições (USPRs) que não forem selecionadas neste certame, serão submetidas ao apoio técnico (capacitação) para melhoria do processo e, por conseguinte, estarão inseridas no cadastro de reserva do próximo Edital que contemple este mesmo objetivo;

10.10. O descumprimento das exigências poderá acarretar a suspensão ou revogação do selo.

Fortaleza/CE, 27 de abril de 2026.

Francisco das Chagas Magalhães
Presidente do Nutec

ANEXO ÚNICO

CONCESSÃO DE UTILIZAÇÃO DO SELO NUTEC DE QUALIDADE PARA COZINHAS SOCIAIS DO PROGRAMA CEARÁ SEM FOME

COZINHAS APTAS A CONCORRER:

- Inscritas no Programa Ceará Sem Fome, com a comprovação da capacitação em boas práticas oferecida pelo Nutec;
- As cozinhas localizadas na cidade de Fortaleza-CE, e que atendam aos critérios estabelecidos no item abaixo.

1. CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO NO PROGRAMA SELO DE QUALIDADE PARA AS COZINHAS:

1.1. Estrutura física do ambiente de trabalho

O ambiente também deve contar com ventilação, iluminação adequada e organização.

Exigências:

- Os produtos de limpeza devem ser armazenados longe da cozinha ou armazenados em armários fechados;
- As mesas, bancadas e demais utensílios domésticos e dos outros ambientes devem ser limpos e conservados adequadamente;
- Os banheiros precisam ficar longe da cozinha e devem ser mantidos limpos e organizados;
- As lixeiras separadas da área onde o alimento é manuseado.

1.2. Higiene dos equipamentos e utensílios da cozinha

Em uma cozinha, são utilizados muitos equipamentos que, assim como o espaço e os móveis, também precisam ser limpos e conservados de forma correta.

Exigências:

- Os equipamentos de refrigeração e de congelamento devem estar em bom estado para conservar os alimentos antes do preparo;
- Os freezers e refrigeradores devem ser em quantidades suficientes para acondicionamento dos produtos cárneos e legumes;
- Todas as lixeiras devem ter sacos plásticos para o recolhimento adequado dos resíduos;
- O lixo deve ser retirado sempre que estiver cheio e descartado fora do ambiente em que acontece o preparo dos alimentos, sempre em sacos bem fechados;
- Qualquer funcionário que manusear o lixo deve higienizar as mãos em seguida.

1.3. Funcionários que manipulam os alimentos

Exigências:

- Todos devem estar com uma boa saúde física, sem sintomas de gripes ou resfriados;
- Cabelos devem estar presos e cobertos com toucas descartáveis, já a barba precisa ser retirada ou ser coberta com máscaras;
- As unhas devem ser mantidas curtas e de preferência sem esmalte;
- O uso de adornos, perfumes e acessórios como brincos, anéis, pulseiras, relógios e colares são proibidos;
- As mãos devem ser lavadas e higienizadas antes e depois de manusear os alimentos e logo após usar o banheiro também; e
- Os funcionários não podem fumar, tossir e espirrar perto dos alimentos que estão sendo manipulados, bem como não manusear dinheiro em espécie e celulares enquanto realizam o preparo dos pratos.

1.4. Preparo e manuseio dos ingredientes

Exigências:

- A lavagem das mãos deve ser antes do preparo dos alimentos;
- Aquisição de ingredientes deve ser feita através fornecedores confiáveis;
- Armazenamento de insumos longe de insetos ou qualquer outro animal, em locais limpos, arejados e organizados;

- Guardar alimentos congelados e refrigerados antes dos não perecíveis e não os deixe por muito tempo fora da geladeira ou congelador;

1.5. Qualidade da água

Exigências:

- O abastecimento da cozinha deve ser feito com água corrente potável;
- A água será coletada e analisada por especialistas de preferência a cada seis meses para evitar eventuais contaminações;
- A caixa d'água deve ficar tampada e ser mantida sem rachaduras, vazamentos e infiltrações.

1.6. Armazenamento de insumos

Exigências:

- Despensa limpa e seca, para armazenamento de cereais e temperos;
- Vistoria diária dos fardos de arroz e feijão;
- Local separado para armazenamento de produtos de limpeza e higienização.