



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Jorge Dumar, 1703 , - Bairro Jardim América - CEP 60410-426 - Fortaleza - CE - www.ifce.edu.br

TERMO DE ABERTURA DE PROJETO - TAP

1. INFORMAÇÕES INICIAIS

Título do Projeto: Transparência do custo unitário das refeições da Alimentação Escolar

Campus: Reitoria

2. APRESENTAÇÃO

2.1. Justificativa do Projeto

Analisar as despesas e as receitas dos serviços de Alimentação dos campi do IFCE.

2.2. Alinhamento Estratégico com o PDI 2024-2028

Tema - Assistência Estudantil - Estudar formas de ampliação dos recursos destinados para alimentação e auxílios.

2.3. Escopo do projeto

O projeto tem como objetivo principal obter uma forma de calcular o custo unitário das refeições ofertadas na alimentação escolar do IFCE, para auxiliar na busca de recursos específicos, capazes de custear a oferta de uma alimentação universal e gratuita para todos os estudantes regularmente matriculados no IFCE. Além disso, aumentar a transparência do custo das refeições servidas, proporcionando clareza sobre como os recursos serão alocados e permitindo um melhor acompanhamento e controle dos gastos relacionados à alimentação escolar. O escopo do projeto inclui:

Análise dos custos atuais: Identificação e categorização dos componentes de custo relacionados à alimentação escolar no IFCE.

Elaboração de cardápio padronizado: Criação de um cardápio básico (cinco dias ou uma semana), que atenda a todas as normas estabelecidas na Resolução FNDE N° 06/2020, que irá nortear o cálculo unitário das refeições.

Elaboração de Fichas técnicas de preparo: Criação de fichas técnicas de preparo para as preparações sugeridas que irão compor o cardápio semanal, indicando a adequação das refeições ao público atendido.

Elaboração de lista de compras: Criação de uma lista de alimentos que serão usados para a preparação do cardápio sugerido, contendo as quantidades de alimentos necessárias.

Pesquisa de preços de alimentos: Definição de quais serão as fontes de busca para a composição dos preços.

Desenvolvimento de ferramenta: Criação de uma planilha para o cálculo do recurso necessário para a aquisição dos alimentos indicados na lista de compras, que permita a atualização dos valores financeiros sempre que necessário.

Cálculo do valor unitário das refeições: Calcular o valor unitário, considerando TODOS os custos envolvidos na produção e distribuição de refeições.

Implementação e treinamento: Lançamento da ferramenta e capacitação dos envolvidos na gestão e acompanhamento dos custos.

Comunicação e relatórios: Elaboração e disseminação de relatórios sobre os custos envolvidos com a alimentação escolar.

2.4. Partes Interessadas

Patrocinador: Ana Caroline Cabral Cristino.

Gerente do projeto: Bárbara de Cerqueira Fiorio.

Equipe do projeto: Bárbara de Cerqueira Fiorio e Cristiane Maria Martins Rodrigues.

Usuários finais: Estudantes do IFCE.

Outras partes envolvidas: Servidores da Assistência Estudantil, da Diretoria de Administração e Planejamento, da Diretoria de Ensino e o diretor geral dos *campi* do IFCE.

3. MARCOS PRINCIPAIS

• Início do Projeto

- **Data:** 02/2025
- **Descrição:** Aprovação do plano de projeto e alocação de recursos.

• Análise dos Custos Atuais

- **Data:** 06/2025
- **Descrição:** Identificação e categorização dos componentes de custo da alimentação escolar.

• Elaboração do Cardápio Padronizado

- **Data:** 09/2025
- **Descrição:** Criação de um cardápio semanal conforme a Resolução FNDE N° 06/2020.

• Criação das Fichas Técnicas de Preparo

- **Data:** 12/2025
- **Descrição:** Desenvolvimento de fichas técnicas para cada refeição do cardápio.

• Elaboração da Lista de Compras

- **Data:** 03/2026
- **Descrição:** Criação da lista de alimentos e quantidades necessárias para o cardápio.

• Pesquisa de Preços de Alimentos

- **Data:** 06/2026
- **Descrição:** Coleta de preços dos alimentos a partir de diferentes fontes.

- **Desenvolvimento da Ferramenta de Cálculo**

- **Data:** 12/2026
- **Descrição:** Criação de uma planilha para cálculo dos custos das refeições.

- **Cálculo do Valor Unitário das Refeições**

- **Data:** 03/2027
- **Descrição:** Determinação do custo unitário das refeições considerando todos os componentes de custo.

- **Implementação e Treinamento**

- **Data:** 06/2027
- **Descrição:** Lançamento da ferramenta e treinamento dos envolvidos na gestão de custos.

- **Comunicação e Relatórios**

- **Data:** 12/2027
- **Descrição:** Elaboração e disseminação de relatórios sobre os custos das refeições.

- **Avaliação e Ajustes**

- **Data:** 03/2028
- **Descrição:** Revisão do sistema e ajustes baseados no feedback e análise dos resultados.

4. ORÇAMENTO DO PROJETO

Custos de Material e Recursos

1. Material de Escritório

- **Descrição:** Papel, canetas, impressoras, etc.
- **Quantidade:** Vários.
- **Custo Estimado:** R\$ 2.000,00

2. Equipamentos de TI

- **Descrição:** Computadores, software, licenças (se necessário).
- **Quantidade:** Equipamentos novos (se necessário).
- **Custo Estimado:** R\$ 8.000,00

5. DURAÇÃO

A duração do projeto pode variar conforme a complexidade das tarefas e a disponibilidade de recursos. Abaixo está uma estimativa de duração para cada fase do projeto:

- **Fase de Planejamento:** 4 meses
- **Fase de Análise dos Custos Atuais:** 3 meses
- **Fase de Elaboração do Cardápio e Fichas Técnicas:** 3 meses
- **Fase de Elaboração da Lista de Compras:** 3 meses
- **Fase de Pesquisa de Preços:** 6 meses

- **Fase de Desenvolvimento da Ferramenta de Cálculo:** 3 meses
- **Fase de Cálculo do Valor Unitário das Refeições:** 3 meses
- **Fase de Implementação e Treinamento:** 6 meses
- **Fase de Comunicação e Relatórios:** 3 meses
- **Fase de Avaliação e Ajustes:** 3 meses
- **Duração Total Estimada:** 37 meses (aproximadamente 3 anos).

6. ANÁLISE DE RISCO

Riscos	Causas	Probabilidade (Alta, média ou baixa)	Impacto (Alta, média ou baixa)	Ações mitigadoras
Dados Incompletos ou Incorretos	A análise e categorização dos custos podem ser comprometidas se os dados sobre os custos atuais ou preços dos alimentos estiverem incompletos ou incorretos.	Média	Alto	Garantir uma coleta de dados rigorosa e realizar verificações cruzadas com múltiplas fontes. Implementar processos de validação e revisão dos dados antes de usá-los para cálculos.
Mudanças na Legislação ou Normas	Alterações nas normas ou regulamentações, como a Resolução FNDE N° 06/2020, podem impactar o cardápio ou a forma de cálculo dos custos.	Baixa	Alto	Monitorar continuamente as atualizações regulatórias e ajustar o cardápio e os cálculos conforme necessário. Manter comunicação com órgãos reguladores para receber atualizações em tempo hábil.
Problemas Técnicos na Ferramenta	A ferramenta desenvolvida para o cálculo dos custos pode apresentar falhas técnicas ou dificuldades de uso.	Média	Alta	Realizar testes rigorosos da ferramenta antes da implementação. Fornecer suporte técnico contínuo e realizar ajustes baseados no feedback dos usuários.

Atrasos no Cronograma	O projeto pode enfrentar atrasos devido a questões imprevistas, como a dificuldade na coleta de dados ou problemas na implementação da ferramenta.	Média	Médio	Desenvolver um cronograma realista com margens para atrasos e realizar um monitoramento contínuo do progresso. Ter um plano de contingência para lidar com possíveis atrasos.
Falta de Envolvimento dos <i>campi</i>	A falta de envolvimento e apoio dos gestores e membros da gestão dos <i>campi</i> , pode afetar o sucesso do projeto.	Média	Alto	Engajar equipe gestora dos <i>campi</i> desde o início do projeto e garantir uma comunicação contínua. Solicitar feedback e envolvê-los nas fases importantes do projeto.
Conformidade com Normas e Requisitos	Dificuldades em garantir que o cardápio e as fichas técnicas estejam completamente em conformidade com as normas estabelecidas.	Baixa	Alto	Consultar tabelas de composição nutricional com uso já consagrado para a adequação de dietas e cardápios.

Ana Caroline Cabral Cristino
Diretora de Assuntos Estudantis (DAE)

Patrocinador do Projeto

Bárbara de Cerqueira Fiorio
Nutricionista DAE - Reitoria

Gerente do Projeto



Documento assinado eletronicamente por **Barbara de Cerqueira Fiorio, Nutricionista**, em 06/03/2025, às 16:14, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Caroline Cabral Cristino, Diretor(a) de Assuntos Estudantis**, em 10/03/2025, às 08:28, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **6403764** e o código CRC **BAADD97D**.

23255.003984/2024-70

6403764v17