

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**  
**SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, OBRAS E SERVIÇOS DE**  
**ENGENHARIA, EXCETO TIC**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

(Processo Administrativo nº 23079.257383/2025-44)

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Contratação Emergencial de serviço contínuo de fornecimento das refeições individuais café da manhã, a serem executados sem mão de dedicação exclusiva, nas modalidades de refeição transportada para distribuição nos locais, nos termos da tabela abaixo conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL MENSAL(R\$)	VALOR TOTAL ANUAL(R\$)
1	RU CENTRAL	3697	UN	3300	7,53	24.849,00	298.188,00
2	RU Centro Tecnológico (CT)	3697	UN	6600	7,53	49.698,00	596.376,00
3	RU LETRAS	3697	UN	4400	7,53	33.132,00	397.584,00
4	RU 2 CT	3697	UN	4400	7,53	33.132,00	397.584,00
5	RU Duque de Caxias	3697	UN	1100	7,53	8.283,00	99.396,00
6	RU CENTRO	3697	UN	1100	7,53	8.283,00	99.396,00

7	RU Praia Vermelha	3697	UN	2200	7,53	16.566,00	198.792,00
<b>Total</b>				23100		173.943,00	2.087.316,00

### **Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade**

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, conforme justificativa constante deste Termo de Referência.

### **Classificação do objeto quanto ao modelo de execução**

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a alimentação deve ser ofertada de forma contínua, sem interrupções, sendo a vigência plurianual mais vantajosa;

### **Prazo de vigência**

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contado da assinatura do Contrato.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada ao longo deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I) Id PCA no PNCP: 33663683000116-0-000008/2026
- II) Data de publicação no PNCP: 07/05/2025
- III) Id do Item no PCA: 157
- IV) Classe/Grupo 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V) Identificador da Futura Contratação: 153115-33/2026

2.3.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada ao longo deste Termo de Referência.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **Sustentabilidade**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, o fornecimento de refeições deverá observar os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade, observando o Plano de Logística Sustentável da UFRJ:

- 4.1.1 Usar de forma racional energia elétrica, água e descartáveis plásticos, reduzindo consumo e combatendo desperdícios (eixo 2 - uso racional de recursos); e

- 4.1.2 *Proporcionar maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;*
- 4.1.3 *Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;*
- 4.1.4 *Treinar e capacitar periodicamente os empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios;*
- 4.1.5 *Realizar a triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;*
- 4.1.6 *Realizar a disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no Art. 33 da Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;*
- 4.1.7 *Utilizar materiais e produtos biodegradáveis.*

#### **BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

- 4.1.8 *A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando as medidas a seguir:*

#### **Uso racional da água:**

- 4.1.9 *Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;*
- 4.1.10 *Identificar e corrigir possíveis vazamentos nas tubulações e torneiras;*
- 4.1.11 *Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos;*
- 4.1.12 *Fica proibido:*
- 4.1.13 *Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, assim como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do ponto de uso;*
- 4.1.14 *Encher os utensílios com água para ensaboar; utilizar quantidade desnecessária de detergente e enxaguar os utensílios, não controlando o consumo de água;*

#### **Eficiência energética:**

- 4.1.15 *A CONTRATADA deve desenvolver, junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia;*
- 4.1.16 *Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e de refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE e tomada as devidas providências;*
- 4.1.17 *Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras;*

#### **Programa de gerenciamento de resíduos sólidos:**

- 4.1.18 *A CONTRATADA deve responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gerenciamento de resíduos sólidos;*
- 4.1.19 *Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração até o*

*momento de sua remoção. Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário, deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições.*

***Destinação final de óleos utilizados no preparo das refeições:***

4.1.20 *Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem, de acordo com as normas vigentes (INEA – Instituto Estadual do Ambiente), que prevê o controle dos geradores, transportadores e receptores.*

***Indicação de marcas ou modelos***

4.2. *Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s) que atendam ao descrito no Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ).*

***Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço***

4.3. *A CONTRATANTE não aceitará o fornecimento dos produtos/marcas reprovados em testes de análise sensorial realizados pela equipe técnica da mesma ou que não atendam ao PIQ, ou ainda em desacordo com a legislação sanitária vigente. Todas as vezes em que houver troca de marca, as mesmas deverão ser aprovadas previamente.*

***Subcontratação***

4.4. *É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:*

4.5. *É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:*

4.5.1 *Elaboração das Refeições.*

4.6. *Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:*

4.6.1 *Serviços de transporte das refeições;*

4.6.2 *Serviço de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e mobiliário da cozinha industrial;*

4.6.3 *Serviço de análise bacteriológica envolvendo a produção dos alimentos;*

4.6.4 *Serviço de higienização do reservatório de água, dedetização e desratização;*

4.6.5 *Serviço de limpeza da coifa;*

4.6.6 *Serviço de manutenção da caixa de gordura;*

4.6.7 *Serviço de manutenção do sistema de combate a incêndio; e*

4.6.8 *Serviços de manutenção predial.*

4.7. *Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.*

4.8. *A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.*

4.9. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.10. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

4.11. Em se tratando de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, o Contratado terá responsabilidade solidária por atos e omissões do subcontratado que resultem em descumprimento da legislação trabalhista (art. 2º, inciso IV, do Decreto nº 12.174, de 2024).

#### *Garantia da contratação*

4.12. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor **anual** da contratação.

4.13. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.13.1 A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.13.2 Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.13.3 A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.13.4 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.13.5 Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.14. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.15. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.16. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.17. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.17.1 O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.18. *A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:*

4.18.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.18.2 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.18.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.19. *A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.*

4.19.1 O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.

4.20. *No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.*

4.21. *Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.*

4.22. *Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.*

4.23. *O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.*

4.23.1 O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.23.2 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.24. *Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.*

4.24.1 A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.24.2 A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.25. *A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.*

4.26. *O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.*

4.27. *O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.*

4.28. *A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.*

#### **Vistoria**

4.29. *A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 10 horas às 15 horas.*

4.30. *Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.*

4.31. *Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.*

4.32. *Caso interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

4.33. *A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.*

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de execução**

5.1. *A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:*

5.1.1 *Início da execução do objeto: imediatamente a partir da assinatura do contrato;*

5.1.2 *Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:*

5.1.2.1. *As refeições de café da manhã serão destinadas aos **estudantes e servidores com matrícula ativa** na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e, ainda, participantes da comunidade acadêmica em atividades de ensino, pesquisa e extensão, mediante consulta prévia e posterior autorização da Pró-Reitoria de Políticas Estudantis - PR-7. A alimentação deverá ser balanceada, considerando adultos saudáveis como referência, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos.*

5.1.3 *A operacionalização das refeições realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE para produção, expedição, transporte e da CONTRATADA para distribuição considerando os preceitos da Nutrição; as diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES); a Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009, como também o disposto neste Termo de Referência e anexos;*

5.1.4 *A entrega das refeições deverá atender a estimativa de consumo demandada pela CONTRATANTE;*

#### 5.1.4.1. Cronograma de realização dos serviços:

**Quadro 3 - Descrição da estimativa do quantitativo de refeições por Unidade durante a semana**

Unidade	Tipo de refeições	Quantidade	Período	Horário
RU Central	Café da manhã	150	Segunda a sexta-feira	7h as 9h
RU 2CT	Café da manhã	200	Segunda a sexta-feira	7h as 9h
RU CT	Café da manhã	300	Segunda a sexta-feira	7h as 9h
RU Letras	Café da manhã	200	Segunda a sexta-feira	7h as 9h
RU Centro	Café da manhã	50	Segunda a sexta-feira	7h as 9h
RU PV	Café da manhã	100	Segunda a sexta-feira	7h as 9h
RU Caxias	Café da manhã	50	Segunda a sexta-feira	7h as 9h

#### Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados nas Unidades para atender aos horários de distribuição de refeições descritos nos Quadro 3.

5.3. Os serviços de refeição café da manhã serão prestados nos seguintes endereços:

RU Central - Avenida Carlos Chagas Filho, s/n Cidade Universitária - Ilha do Endereço Unidade Central: Fundão Rio de Janeiro - CEP 21941-599;

RU 2CT - Avenida Horácio Macedo, 2151 Bloco G Cidade Universitária - Ilha Endereço Unidade Letras: do Fundão Rio de Janeiro - CEP 21941817;

RU CT - Avenida Athos da Silveira Ramos, 149 - Entrada principal do BLOCO Endereço Unidade CT: A - Centro de Tecnologia Cidade Universitária - Ilha do Fundão - Rio de Janeiro – CEP 21941909;

RU Letras - Av. Horácio Macedo, 2030 - Bloco H - Centro de Tecnologia Cidade Endereço Unidade 2CT: Universitária - Ilha do Fundão - Rio de Janeiro - CEP 21941-598;2 e 3.

RU PV - Endereço Unidade Praia Vermelha: Janeiro, CEP: 22290-140;

RU Centro - Largo São Francisco de Paula, 1 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, CEP: Endereço Unidade Centro: 20051-070;

RU Caxias - Rodovia Washington Luiz / km 105 - Santa Cruz da Serra, Duque de Endereço Unidade Caxias: Caxias, CEP: 25.240-005;

#### Rotinas a serem cumpridas

5.3.1 A execução contratual observará as rotinas:



5.3.2 O quantitativo total de refeições poderá ser reavaliado pela CONTRATANTE ao longo da vigência do contrato, mediante acordo celebrado entre as partes;

5.3.3 O quantitativo diário de refeições previstas deverá ser elaborado pela CONTRATANTE;

5.3.4 Informar-se junto à CONTRATANTE sobre o calendário acadêmico da UFRJ. A Universidade apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATANTE acordar com a CONTRATADA sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações, como o período de recesso escolar, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, novas pandemias entre outros casos fortuitos ou de força maior, a CONTRATANTE poderá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios e falta de refeições, informando à CONTRATADA as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA;

5.3.5 Durante o período de recesso escolar, que se estima em 03 (três) meses ao ano, a demanda histórica é reduzida em aproximadamente 60%.

5.3.6 Com o enfrentamento de pandemias ou outra emergência sanitária, férias, greves ou recesso acadêmico, o quantitativo de refeições poderá sofrer alterações. Sendo assim, como medida de reavaliação do quantitativo de refeições, caberá à CONTRATANTE a decisão de abertura ou fechamento da Unidade de distribuição de refeições informando as modificações necessárias à CONTRATADA;

5.3.7 As preparações distribuídas **deverão ser acondicionadas em embalagem descartável biodegradável e etiquetadas com os seguintes dados: o cardápio, data de produção e consumo imediato.** As refeições deverão vir acompanhadas de descartáveis biodegradáveis, acondicionados em sacos de papel branco não reciclado;

5.3.8 A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do contrato, conforme descrito neste Termo de Referência (TR).

5.3.9 No início da prestação dos serviços será entregue à CONTRATADA o inventário com as especificações técnicas dos equipamentos, mobiliário e utensílios existentes disponibilizados para uso.

#### **Materiais a serem disponibilizados**

5.4. *Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, mobiliário, ferramentas, utensílios, uniformes, EPI, EPC, necessários nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.*

#### **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

5.5. *A demanda do órgão tem como base as seguintes características:*

5.5.1 As quantidades diárias previstas estão dispostas no item 1.1, devendo ser definido pela Contratante com variações devido ao calendário acadêmico;

A Contratada deverá dispor de cozinha industrial equipada para produção em um raio de até 25 Km de distância da unidade de distribuição;

5.5.2 A Contratada deverá dispor nos locais de produção e distribuição de refeições com seus respectivos equipamentos, utensílios e meios de transporte que assegurem a execução do serviço, conforme disposto no Termo de Referência.

#### **Especificação da garantia do serviço**

5.6. *O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).*

#### **Procedimentos de transição e finalização do contrato**

5.7. *Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:*

- 5.7.1 Reposição dos itens faltantes no inventário de utensílios;
- 5.7.2 Reposição dos itens faltantes de inventário de mobiliário;
- 5.7.3 Reposição dos itens faltantes do inventário de equipamentos; e
- 5.7.4 Devolução de todos os itens disponibilizados pela Contratada no meu mesmo estado em que foram entregues.

## **Obrigações da CONTRATADA**

### **5.8. A CONTRATADA deverá:**

- 5.8.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, mobiliário e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 5.8.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 5.8.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA o valor correspondente aos danos sofridos;
- 5.8.4 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 5.8.5 Comunicar à CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 5.8.6 Informar às instâncias competentes sobre o calendário acadêmico da UFRJ e, em situações de caso fortuito ou força maior — como incidentes climáticos, feriados prolongados, paralisações ou outras ocorrências que impactem o funcionamento institucional — comunicar tempestivamente eventuais alterações na demanda prevista de pessoas a serem alimentadas. Tais ajustes deverão ser realizados com o objetivo de evitar desperdícios, ressaltando-se que o risco do negócio permanece integralmente sob responsabilidade da CONTRATADA.
- 5.8.7 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como, aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 5.8.8 Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 5.8.9 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, equipamentos, mobiliário, utensílios e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;

- 5.8.10 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 5.8.11 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina
- 5.8.12 Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;
- 5.8.13 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.8.14 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 5.8.15 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos, mobiliário e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 5.8.16 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 5.8.17 O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à CONTRATANTE distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 5.8.18 Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficam proibidos de sua utilização sem que exista autorização expressa da CONTRATANTE, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis;
- 5.8.19 Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da CONTRATADA ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;
- 5.8.20 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 5.8.21 Assinar recibo, assim que iniciar o contrato, de todo o material disponibilizado pela CONTRATANTE;
- 5.8.22 Garantir que as dependências do Restaurante Universitário Central, do RU2CT e do RU Duque de Caxias vinculado ao fornecimento das refeições, sejam de uso exclusivo para atender à demanda dos mesmos e dos RUs que estejam sob sua responsabilidade;
- 5.8.23 Manter em perfeitas condições de uso as dependências, mobiliário, equipamentos e utensílios, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras por mau uso;
- 5.8.24 Dispor de cozinha industrial situada em um raio de até 25 km das UANs satélites que receberão refeições, nos casos de produção na sede na CONTRATADA. Essa cozinha deverá manter equipamentos e utensílios compatíveis para a produção das refeições, como também, quadro de pessoal suficiente para atender o quantitativo de refeições especificado no objeto do contrato;

- 5.8.25 Fornecer mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para atender todo o processo de produção de refeições na sede da CONTRATADA e transporte, recepção e distribuição de refeições nas dependências da CONTRATANTE;
- 5.8.26 Fornecer mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para atender todo o processo de produção, recepção e distribuição de refeições nas dependências da CONTRATANTE, quando esses não estiverem contemplados no inventário da CONTRATANTE repassado à CONTRATADA, assim como, toda a logística do transporte das refeições;
- 5.8.27 Observar as normas técnicas e regulamentares relativas à segurança do trabalho, à vigilância sanitária e à manutenção de equipamentos, garantindo que todos os procedimentos estejam em conformidade com as exigências legais e com as boas práticas de gestão de serviços de alimentação coletiva;
- 5.8.28 Apresentar à CONTRATANTE, no início do contrato, um manual com os formulários de PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs) das atividades desempenhadas nas dependências da CONTRATANTE;
- 5.8.29 Apresentar, no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da operacionalização das atividades, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs) das Unidades envolvidas na produção e fornecimento de refeições para a CONTRATANTE, devidamente adequados às atividades desempenhadas, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 5.8.30 Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios mensais aprovados pela CONTRATANTE;
- 5.8.31 Elaborar Manual de Padronização das Preparações previstas nos cardápios mensais contendo ilustrações (fotos) das mesmas;
- 5.8.32 Manter a qualidade e uniformidade do padrão de alimentação, independentemente das escalas de trabalho adotadas e do absenteísmo;
- 5.8.33 Avaliar, diariamente, a qualidade nutricional e sensorial das preparações produzidas, garantindo que atendam aos padrões estabelecidos pela UFRJ. Todas as preparações deverão ser degustadas junto com as nutricionistas da UFRJ antes do início da distribuição das refeições. O fornecimento das refeições ficará condicionado à aprovação prévia da fiscalização, que poderá determinar ajustes, correções ou a reprovação das preparações sempre que julgar necessário;
- 5.8.34 Realizar degustações durante todo o período de produção das refeições, em razão da necessidade de produção escalonada das preparações. Os nutricionistas da UFRJ poderão realizar degustações sempre que julgarem necessário;
- 5.8.35 Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Estas alterações somente serão permitidas mediante concordância e autorização da CONTRATANTE;
- 5.8.36 Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos totais (VCT) em local visível e de circulação de comensais. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório;
- 5.8.37 Realizar campanhas em datas festivas, como exemplo: Dia Mundial da Alimentação, Páscoa, Festas Juninas, Natal, Ano Novo entre outras e temáticas, mensalmente, sendo que o planejamento deverá ser previamente definido junto com a CONTRATANTE;
- 5.8.38 Realizar o controle do número de refeições fornecidas diariamente, devendo **manter um sistema adequado, confiável e auditável**. O sistema deve prever equipamentos registradores (caixas registradoras, catraca com leitor para controle de acesso ou outros similares) e deverá ser acessível à CONTRATANTE sempre que solicitado, inclusive durante o período de distribuição das refeições;

- 5.8.39 Quando disponibilizado programa de controle de acesso e de agendamento pela CONTRATANTE, o mesmo deverá ser obrigatoriamente utilizado;
- 5.8.40 Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro que arrecadar, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE, em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA;
- 5.8.41 Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições distribuídas, independente do controle eletrônico ou outro método a ser instituído para os mesmos fins;
- 5.8.42 Encaminhar a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, após o envio do Instrumento de Medição de Resultados (IMR);
- 5.8.43 Participar durante a vigência do contrato, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da mesma, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as atividades socioambientais estipuladas como metas pela CONTRATANTE;
- 5.8.44 Realizar visitas técnicas com os estudantes da UFRJ ou de outras Universidades previamente informados pela CONTRATANTE;
- 5.8.45 Por ser as UANs Restaurante Escola, a CONTRATADA deverá franquear acesso aos estagiários e docentes de diferentes cursos, inclusive na sua Unidade de produção de refeições, para atender ao programa de estágio obrigatório dos cursos de Nutrição e Gastronomia da UFRJ, como também ocasionalmente, aos demais cursos da UFRJ parceiros do Sistema Integrado de Alimentação;
- 5.8.46 Disponibilizar, aos visitantes e ao pessoal de manutenção, touca e jaleco descartáveis e demais equipamentos de segurança e higiene em atendimento à legislação vigente;
- 5.8.47 Fica **vedada à CONTRATADA a comercialização e propaganda**, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, que não o objeto do presente contrato, no interior das dependências da CONTRATANTE;
- 5.8.48 Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display etc.), salvo quando proposto pela CONTRATANTE;
- 5.8.49 Tomar ciência e assinar o Livro de Ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma, e providenciar as medidas cabíveis para a correção das não conformidades de forma imediata;
- 5.8.50 Viabilizar visitas às instalações do Restaurante Universitário, quando solicitado por estudante, servidor público, prestador de serviço e outros visitantes, mediante autorização da CONTRATANTE;
- 5.8.51 Arcar com os custos de combustível utilizado nos veículos para o transporte das refeições prontas, assim como despesas inerentes à execução das suas atividades, tais como: reprografia, material de escritório e o mais que se fizer necessário;
- 5.8.52 Disponibilizar aos comensais, por livre consumo, sabão bactericida líquido, toalha de papel não reciclável e álcool 70% em gel para as mãos, nos pontos de acesso aos caixas de pagamento e balcões de distribuição. Abastecer eventuais dispensers e totens de álcool gel disponibilizados pela CONTRATANTE;
- 5.8.53 Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006;
- 5.8.54 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, exceto para atividades previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC

123, de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art. 17, XII, art. 30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006;

5.8.55 Respeitar as legislações vigentes no que tange a acessibilidade e adequar os espaços, mobiliário, equipamentos e utensílios, fornecendo condição para utilização com segurança e autonomia, total ou assistida, para pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida;

5.8.56 Responsabilizar-se, para o cumprimento de todas as atividades relacionadas à produção das refeições na sede da CONTRATADA, no transporte e na distribuição das refeições nos RUs, pela implantação de medidas para a prevenção de doenças, assim como, qualquer emergência sanitária que vier a acontecer, respeitando às legislações da Vigilância Sanitária ou órgãos do governo vigentes à época.

## **Das Obrigações da CONTRATANTE**

5.8.57 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

5.8.58 Apresentar o cardápio mensal para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução;

5.8.59 Elaborar e apresentar à CONTRATADA os cardápios, assim como aprovar se cabível as eventuais alterações solicitadas pela mesma, que não comprometam a qualidade das refeições, sempre que se fizerem necessárias e a qualquer tempo;

5.8.60 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

5.8.61 Fiscalizar, sempre que possível, as etapas do processo produtivo de refeições na Cozinha Sede e todas as etapas de recebimento e distribuição nos RUs, de modo a garantir a execução do contrato;

5.8.62 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, dos equipamentos, do mobiliário, dos utensílios e dos veículos utilizados para o transporte das refeições;

5.8.63 Proceder diariamente a degustação e aprovação das preparações;

5.8.64 Comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a alteração de quantitativo de refeições, em situações especiais;

5.8.65 Determinar e supervisionar o quantitativo de refeições solicitadas e efetivamente recebidas;

5.8.66 Informar à CONTRATADA com antecedência semanal o quantitativo de refeições, sujeito a ajustes diários;

5.8.67 Solicitar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário;

5.8.68 Fornecer água corrente e energia elétrica nas dependências dos Restaurantes Universitários;

5.8.69 Fornecer à CONTRATADA, no início do contrato, os inventários de equipamentos, mobiliário e utensílios de propriedade da CONTRATANTE, que serão utilizados e que ficarão sob responsabilidade da CONTRATADA durante todo o contrato;

5.8.70 Utilizar-se do Instrumento de Medição e Resultado - IMR para avaliar a qualidade das refeições.

## **PLANEJAMENTO DIETÉTICO**

5.9. *Planejamento qualitativo e quantitativo envolvendo composição de cardápios, aplicação de ferramentas de avaliação do planejamento dietético, coordenação de processos para a adequação sensorial e técnica nas etapas do fluxograma produtivo do café da manhã;*

5.10. A responsabilidade pela coordenação deste processo de planejamento dietético é da CONTRATANTE. O calendário de trabalho deverá ser seguido com os objetivos de desenvolver a dinâmica participativa da CONTRATANTE E CONTRATADA, visando a redução de desperdícios, melhorias contínuas no processo de elaboração e revisão dos cardápios, verificando viabilidade de produtividade e melhorias na aceitação das preparações, aprovação das fichas técnicas dentre outras questões relativas aos cardápios, com aprovação final pela CONTRATANTE;

5.11. Critérios básicos:

5.12. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional com base nos princípios da promoção da saúde, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial;

5.13. A aquisição dos gêneros alimentícios deverá atender o percentual mínimo segundo a Lei nº 15.226 de 1º de outubro de 2025, que prevê pelo menos 45% de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 11.326 de 2006 e que tenham o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).

5.14. Composição do café da manhã:

5.15. Cada café da manhã deverá ser constituído obrigatoriamente de 01 (uma) bebida quente sem açúcar, 01 (um) pão com recheio de manteiga e 01 (uma) fruta inteira, complementados com guardanapo, mexedor descartável, e sachês de açúcar ou adoçante para cada beneficiário, para possibilitar o transporte do pão e da fruta, conforme especificação abaixo:

5.16. Bebida quente: conteúdo líquido de 200 ml, sem açúcar, servido em copo biodegradável de 240 ml, a ser adoçado pelo cliente com sachê de açúcar ou adoçante e podendo ser: de leite e 100 ml de café; ou de leite puro; ou de café puro;

5.17. Pão tipo pão careca deverá ser macio, recheado com manteiga - que poderá ser injetável, pesando 60 gramas, sendo 50 gramas de pão e 10 gramas de manteiga, acompanhado com 01 (um) guardanapo. A CONTRATADA poderá optar por servir manteiga sachê (com pá para servir); opção de geleia em sachê no lugar da manteiga.

5.18. A fruta deverá ser da estação, servida higienizada, inteira, embalada individualmente, contendo peso médio de 120 gramas por unidade. De acordo com suas características, as frutas poderão ser oferecidas: maçã, pêra, tangerina, ameixa, banana, goiaba, caqui, uva, morango; inteiras sem casca –; fracionadas sem casca ou em fatias em embalagem individual descartável com tampa devidamente etiquetadas - abacaxi, mamão, melão, melancia, manga, kiwi; ou porcionadas conforme autorização prévia da CONTRATANTE;

5.19. Complementos: 01 (um) invólucro de papel contendo, no mínimo, uma folha de guardanapo de papel folha dupla de boa absorção; 01 (um) mexedor descartável e 02 (dois) sachês de 05 gramas de adoçante ou açúcar;

5.20. As frutas não poderão ser repetidas, no prazo mínimo de 02 (dois) dias e deverão ser servidas embaladas com data de manipulação, após higienização, e validade de consumo imediato. Exemplos de frutas a serem servidas: banana prata, maçã, caqui, tangerina e frutas regionais;

5.21. Não poderão ser servidas frutas de difícil manuseio, apenas as que tenham sido acordadas previamente com a CONTRATADA.

5.22. O fornecimento dos sachês de açúcar ou adoçante será à escolha do beneficiário, para uso no café e/ou leite, devendo-se utilizar edulcorantes a base de stévia e/ou sucralose e sendo vedado o uso de edulcorantes a base de sacarina sódica e ciclamato de sódio;

5.23. É obrigatório o uso de leite de vaca integral UHT ou leite em pó integral, sendo vedada a utilização de composto lácteo e de bebida láctea. Quanto da utilização do leite em pó, deverá ser seguida a orientação do fabricante para a diluição do produto;

- 5.24. *É vedado o uso de margarina;*
- 5.25. *As frequências e as porções do café da manhã estão estabelecidas conforme em anexo;*
- 5.26. *Os ingredientes potencialmente alergênicos deverão ser identificados na distribuição, nos cardápios divulgados ao público e no recipiente das refeições prontas conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, abacaxi, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos;*
- 5.27. *A composição nutricional (energia e macronutrientes específicos) de cada café da manhã deverá estar de acordo com o exposto no quadro abaixo, sendo aceita a variação de até 10 (dez) por cento sobre o valor energético e das quantidades de proteínas, carboidratos e lipídios; Qualquer outra troca deverá ser autorizada previamente pela Coordenação do Sistema Integrado de Alimentação (SIA) da UFRJ, a fim de não comprometer o planejamento da UAN.*
- 5.28. *Elaboração do cardápio*
- 5.29. *Os cardápios elaborados para cada café da manhã, conforme em anexo - atenderão às frequências e porções descritas em anexo, respeitando-se os padrões de qualidade estabelecidos em anexo, limitando a frequência de alimentos processados e evitando o consumo de ultra processados.*
- 5.30. *Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, preconizando alimentos in natura ou minimamente processados, elaborados mensalmente pela CONTRATANTE, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a segurança higiênico-sanitária, e a atenção aos aspectos socioambientais, aspectos estes valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), priorizando os gêneros provenientes da agricultura familiar e circuitos curtos de comercialização;*
- 5.31. *O cardápio mensal será apresentado para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução. A CONTRATADA deverá avaliar as condições de execução do cardápio apresentado em um prazo de até 07 (sete) dias, com aprovação final da CONTRATANTE;*
- 5.32. *Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA;*
- 5.33. *É vedado o uso de substâncias/produtos alimentícios industrializados ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;*
- 5.34. *É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;*
- 5.35. *Todos os gêneros ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das preparações deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;*
- 5.36. *Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;*
- 5.37. *Deverão ser fotografadas todas as refeições diárias e enviadas à CONTRATANTE, juntamente com a descrição dos itens que compõem a refeição;*
- 5.38. *Deverão ser disponibilizadas em todas as refeições pela CONTRATADA, refeições e/ou porções para fins de análise sensorial e porcionamento, além de registro em formulário próprio;*
- 5.39. *Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser*



- 5.40. *guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para qual eles foram destinados;*
- 5.41. *Da distribuição do café da manhã*
- 5.42. *A CONTRATADA deverá disponibilizar os seguintes itens para distribuição das refeições: guardanapo de papel (24 x 24 cm), copos descartáveis de papel com tampa (240 ml), mexedores de madeira de tamanho compatíveis com os copos. As frutas e os pães recheados em embalagens sustentáveis de papel térmicas ou outros itens que se fizerem necessários para a distribuição das refeições.*
- 5.43. *Todos os itens devem estar de acordo com os padrões de qualidade dispostos no Termo de Referência;*
- 5.44. *Para a distribuição das preparações que compõem o cardápio a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários qualificados por função;*
- 5.45. *A distribuição do início ao final do café da manhã ocorrerá em local a ser determinado pela CONTRATANTE, mantendo o quantitativo adequado de funcionários, com todos os itens do café da manhã;*
- 5.46. *O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição do café da manhã. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma.*
- 5.47. *Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio, fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições, não sendo a CONTRATANTE obrigada a efetuar o pagamento do valor do subsídio das refeições incompletas;*
- 5.48. *Ao comensal não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio, como também, repetir a refeição, nem mesmo mediante pagamento;*
- 5.49. *Qualidade dos gêneros alimentícios e as preparações*
- 5.50. *Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios e quaisquer outros componentes destinados à elaboração, armazenamento e distribuição das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene e com os critérios de Padrão de Identidade e Qualidade;*
- 5.51. *Os gêneros alimentícios e as preparações deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura nas dependências da CONTRATANTE, conforme legislação vigente;*
- 5.52. *As bebidas quentes do café da manhã, quando transportadas da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN da empresa para as unidades de distribuição, deverão ser transportadas e mantidas em equipamentos térmicos que assegurem a temperatura de segurança do alimento de acordo com legislação vigente para o transporte e a distribuição, e de acordo ao tempo adequado até ser consumido;*
- 5.53. *Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente por escrito, o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados, previamente, pela Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATANTE;*
- 5.54. *Em relação aos gêneros de uso mais constantes – leite, café, pães, açúcar - toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a CONTRATANTE deverá ser comunicada previamente;*
- 5.55. *Os produtos devem ser obtidos, / processados, embalados, armazenados, in natura transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;*

5.56. *É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Não será permitido reaproveitamento de qualquer item perecível disposto nos cafés da manhã, ainda que não tenham sido utilizados;*

5.57. *Do acondicionamento das preparações que compõem o café da manhã*

5.58. *As frutas inteiras, após higienização, deverão ser acondicionadas em sacos de papel sustentável deverão ser porcionadas, embalados em sacos plásticos e/ou contendo informações referentes à data do envase e tempo de validade do produto;*

5.59. *O pão recheado com manteiga ou geleia que necessitam de preparo prévio deverão ser porcionadas, embalados em sacos de papel sustentável e/ou contendo informações referentes à data do envase e tempo de validade do produto;*

5.60. *Do acompanhamento do serviço*

5.61. *O responsável técnico da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, como: o controle quantitativo e qualitativo, e o armazenamento dos mesmos; o porcionamento e a distribuição do café da manhã aos estudantes e servidores, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos;*

5.62. *A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.*

5.63. *Gêneros alimentícios, material de consumo e outros insumos*

5.64. *A CONTRATADA e seu responsável técnico serão responsáveis pelo*

5.65. *armazenamento adequado dos gêneros alimentícios nas instalações da própria empresa contratada.*

5.66. *Os gêneros alimentícios e as preparações levados deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura nas dependências da CONTRATADA, conforme legislação vigente;*

5.67. *A CONTRATADA é responsável por garantir que as suas dependências destinadas ao armazenamento de alimentos (despensa, refrigerador, freezer e/ou câmara frigorífica) estejam em condições adequadas de uso, em conformidade com as normas vigentes.*

5.68. *O armazenamento dos gêneros alimentícios não pode ser misturado com produtos de limpeza, descartáveis e similares, para garantir condições ideais de consumo.*

5.69. *A CONTRATADA só poderá utilizar produtos de limpeza e sanitização registrados no Ministério da Saúde para a higienização dos alimentos, utensílios, equipamentos, mobiliário, área física e de higiene pessoal. Esses produtos devem possuir rótulo completo, contendo informações como a designação do produto, composição, fabricante, prazo de validade e modo de utilização.*

5.70. **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS GERAIS**

5.71. *A CONTRATADA deverá cumprir a composição dos cafés da manhã, conforme o especificado neste Termo de Referência.*

5.72. *A distribuição das bebidas quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, segundo Resolução n°. 216, 15/09/04;*

5.73. *Os itens que compõem o café da manhã deverão ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. Não poderão ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação, devendo estar separados e protegidos sobre prateleiras ou estrados;*

5.74. Os veículos deverão atender aos requisitos definidos em legislação sanitária local. Caso sejam transportados de forma inadequada não devem ser recebidos nos pontos de distribuição, devendo a empresa providenciar imediata substituição das mesmas de modo a não comprometer o seu fornecimento, evitando-se assim a aplicação da glosa prevista;

5.75. Os produtos saneantes utilizados nas instalações e serviços devem estar regularizados na ANVISA, utilizados conforme instruções do fabricante e armazenados em local apropriado, identificados e sem contato com os alimentos e utensílios de manipulação e possuir Ficha de Segurança de Produtos Químicos - FISPQ, além de ser disponibilizados Equipamento de Proteção Individual - EPI's, quando necessária à sua utilização;

5.76. Devem ser disponibilizados alimentos que atendam as necessidades de pessoas com doenças crônicas não transmissíveis, alergias e intolerâncias alimentares, devendo haver no estoque, para atendimento aos comensais que solicitarem, alimentos similares aos disponíveis no café da manhã: pães sem glúten, bebida láctea de origem vegetal, leite de vaca desnatado UHT e manteiga sem sal em sachê. Todos os alimentos citados devem ser adquiridos já embalados em porções individuais, isso se faz necessário a fim de evitar qualquer tipo de manipulação deste alimento que ocasione uma contaminação cruzada de alergênicos;

5.77. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;

5.78. A higienização das dependências onde são produzidas e distribuídas as refeições, bem como de equipamentos e utensílios envolvidos na produção de refeições, serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário;

5.79. A CONTRATADA deverá manter funcionários para a higienização dos refeitórios e para o reabastecimento de material de higiene pessoal dos mesmos, durante todo o horário de distribuição das refeições;

5.80. Os produtos saneantes, utilizados pela CONTRATADA, devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e específicos para cada atividade fim. 5.4.15.9.12. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante.

5.81. Os coletores de resíduos presentes nas dependências do refeitório deverão ter tampas acionadas por pedal e sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos, devendo ser higienizados diariamente; poderão ser exigidos coletores diferentes para resíduos orgânicos e recicláveis

5.82. A higiene pessoal dos funcionários, bem como a conservação e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;

5.83. Os resíduos sólidos serão recolhidos pela CONTRATADA quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes e depositados em local indicado pela CONTRATANTE.

5.84. Agricultura Familiar

5.85. A aquisição dos gêneros alimentícios deverá atender o percentual mínimo segundo a Lei nº 15.226 de 1º de outubro de 2025, que prevê pelo menos 45% de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 11.326 de 2006 e que tenham o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar ( CAF).

5.86. Em caso de Chamada Pública vigente realizada pela CONTRATANTE, a mesma deverá ser obrigatória para a aquisição de pelo menos 30% de produtos de agricultores e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários.

5.87. O custo referente a aquisição alimentos através da Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE será deduzido do pagamento mensal à CONTRATADA.

5.88. *Em caso da inexistência de Chamada Pública vigente ou indisponibilidade temporária da mesma, ainda assim a CONTRATADA deverá atender o dispositivo legal de aquisição de pelo menos 45% dos gêneros alimentícios provenientes das agricultura familiar, devendo entregar relatório mensal, assim como a DAP ou CAF dos agricultores à CONTRATANTE.*

5.89. *Dimensionamento Pessoal*

5.90. *A CONTRATADA deverá contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender todas as etapas do processo produtivo e nas dependências da CONTRATANTE para distribuição do café da manhã, incluindo: acolhimento de clientes/comensais, higienização, distribuição das refeições, mantendo o fluxo contínuo, respeitando os horários de funcionamento do café da manhã;*

5.91. *A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;*

5.92. *O(s) nutricionista(s) deverá(ão), obrigatoriamente, possuir registro no CRN-4; 11.6. Considerar para previsão de pessoal na distribuição das refeições a necessidade de pontos de distribuição conforme cada unidade, com o objetivo de manter filas reduzidas ao máximo, supervisão geral, higienização das áreas de uso interno e comuns como salão.*

5.93. *Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPI)*

5.94. *Os uniformes a serem fornecidos pela CONTRATADA aos seus colaboradores deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão CONTRATANTE, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:*

5.95. *Deverá fornecer aos seus colaboradores, inclusive para as nutricionistas, uniformes completos e padronizados, com o logotipo da empresa, a saber: calça, jaleco branco, blusas, blusas de manga comprida para o inverno, avental, bota ou sapato fechado antiderrapantes, rede para cabelo, touca, boné, crachá de identificação, tendo o seu uso restrito às dependências internas da unidade e crachá com identificação da (o) funcionária (o específicos para o desempenho de suas funções observando os requisitos legais e as normas regulamentadoras de proteção e segurança do trabalho)*

5.96. *O vestuário deverá sempre estar em bom estado de conservação, limpo, passado a ferro, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas;*

5.97. *Deverá fornecer aos seus colaboradores, equipamentos de proteção individual (EPI), tais como: luvas descartáveis, toucas descartáveis, máscaras descartáveis, aventais descartáveis, aventais impermeáveis, luvas de borracha para limpeza e o que for necessário ao trabalho e à proteção individual, conforme legislação vigente;*

5.98. *As peças deverão ser confeccionadas com tecido e material de qualidade;*

5.99. *O fornecimento dos uniformes e EPI deverão ser da seguinte forma: (dois) conjuntos completos ao colaborador no início da prestação do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses;*

5.100. *. A CONTRATANTE poderá solicitar a substituição de uniformes, sempre que os mesmos não atenderem às condições mínimas de apresentação. Esta substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação da CONTRATANTE;*

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. *O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.*

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### **Preposto**

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período contratual total.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

### **Rotinas de Fiscalização**

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

### **Fiscalização Técnica**

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

### **Fiscalização Administrativa**

6.18. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.19. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

### **Gestor do Contrato**

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1 coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.20.2 acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.20.3 acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.20.4 emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.20.5 tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.20.6 elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.20.7 enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.20.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.20.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.20.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

6.20.8.3.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

7.1. *A avaliação da execução do objeto utilizará o [Instrumento de Medição de Resultado (IMR),*

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1 não produziu os resultados acordados,

7.2.2 deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3 deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. *A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.*

7.4. *A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:*

7.4.1 Execução do serviço;

7.4.2 Critérios de qualidade dispostos no IMR.

### **Recebimento**

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.6. O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.7. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.8. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.9. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período as refeições servidas;

7.11. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.11.1 o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.12. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.13. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.14. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.15. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.16. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.17. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.18.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.18.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.18.3 Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.18.4 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.18.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.19. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.20. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.21. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **Liquidação**



7.22. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.23. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.24. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.25. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.26. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.27.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.27.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.28. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.29. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.30. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.31. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **Prazo de pagamento**

7.32. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.33. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do IBGE de correção monetária.

## **Forma de pagamento**

7.34. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

7.35. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.36. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.36.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.37. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **Reajuste**

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.39. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo [indicar o índice a ser adotado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.40. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.41. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.42. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.43. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.44. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **Cessão de Crédito**

7.46. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.46.1 A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.46.2 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou

incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.46.3 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.46.4 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

7.47. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

## **8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4 Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por

descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 2% (dois por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

9.1. *O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Contratação Direta, com fulcro no inciso VIII do art 75 da Lei 14.133/21.*

### **Regime de Execução**

9.2. *O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.*

### **Critérios de aceitabilidade de preços**

9.3. *Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será:*

9.3.1 valor global: conforme valor estimado da contratação;

9.4. *Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:*

9.4.1 Valores unitários: conforme tabela disposto no Item 1.1..

### **Exigências de habilitação**

9.5. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

### **Habilitação jurídica**

9.6. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.11. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

9.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.18. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis [dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.24. *Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, [patrimônio líquido mínimo] de [10%] do valor total estimado da contratação.*

9.25. *Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;*

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

9.29. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

## Qualificação Técnica

9.30. *Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.*

9.30.1 Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.31. *Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutrição- CRN, em plena validade;*

9.31.1 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

### **Qualificação Técnico-Operacional**

9.32. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.32.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.32.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 3(três) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.32.1.2. produção transporte e distribuição de refeições, num quantitativo equivalente a 5.000 (cinco mil) refeições mensais, totalizando 60.000 (sessenta mil) anuais;

9.32.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

9.32.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.32.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.32.5 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.33. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.34. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

### **Qualificação Técnico-Profissional**

9.35. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.35.1 Nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de trabalho de características semelhantes após 15 dias do início do contrato.

9.35.2 O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.36. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156



da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9.37. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

#### **Disposições gerais sobre habilitação**

9.38. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.39. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.40. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.41. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.42. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

### **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

10.1. *O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$2.087.316,00 (dois milhões, oitenta e sete mil trezentos e dezesseis reais)**, conforme custos unitários apostos na [tabela contida no item **Error! Reference source not found.acima**].*

### **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

11.1. *As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.*

11.2. *A contratação será atendida pela seguinte dotação:*

- I) Gestão/unidade: 153115/26245;*
- II) Fonte de recursos: 1000;*
- III) Programa de trabalho: 230296;*
- IV) Elemento de despesa: 339039; e*
- V) Plano interno: M0000Q01ALN.*

11.3. *A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

## **12. DISPOSIÇÕES FINAIS**

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Rio de Janeiro 02 de março de 2026.

ALEXANDRE DE CASTRO LEIRAS GOMES

Presidente da comissão de contratação

---

# ANEXOS

## **Listagem dos anexos**

- 1- Referência de frequência mínima de alimentos e preparações com porções do Café da manhã dos Restaurantes Universitários (RU) da UFRJ
- 2- Modalidade refeição pronta para consumo em embalagem descartável biodegradável com 03 ou 04 subdivisões acompanhada de conjunto de garfo e faca tipo refeição, biodegradáveis, e guardanapo embalados em saco de papel branco não reciclado
- 3- Referência de modelo de cardápio do Café da manhã e do Almoço e Jantar dos Restaurantes Universitários
- 4A - Especificações dos gêneros alimentícios
- 4B - Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)
- 5 - Critérios de temperatura e tempo a serem utilizados no processo produtivo por etapa do fluxograma
- 5A - Critérios de temperatura e tempo nos equipamentos de armazenamento e distribuição de alimentos
- 6- Instrumento de Medição de Resultado (IMR)
- 6A- Tabela de composição de valores para faturamento

## ANEXO 1

### 1. Referência de frequência mínima de alimentos e preparações com porções do Café da manhã dos Restaurantes Universitários (RU) da UFRJ

TIPO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA NO CARDÁPIO
PÃES	Pão francês tradicional ou integral, pão careca, broa de milho, broa de coco, pão de forma tradicional ou integral entre outros, sempre mantendo a opção vegana segundo o cardápio	50 g	5 vezes por semana
RECHEIOS	Manteiga	10 g	5 vezes por semana
	Geleia de frutas ou creme vegano	15 g	5 vezes por semana
FRUTAS	Inteiras ou fracionadas	120g de parte comestível	5 vezes por semana
BEBIDAS	Café puro	100 a 200 ml	5 vezes por semana
	Leite de vaca integral	100 a 200 ml	5 vezes por semana

OBS. O volume de 200 ml das bebidas pode ser composto por café puro, leite puro ou café com leite.

## ANEXO 2

### 2. Referência de frequência mínima de alimentos e preparações com porções dos Lanches dos Restaurantes Estudantis (RE) da UFRJ

TIPO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO EDUCAÇÃO INFANTIL	PORÇÃO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO	FREQUÊNCIA NO CARDÁPIO
<b>Pães</b>	Pão francês tradicional e integral, pão de forma tradicional e integral, pão careca, broa de milho entre outros.	50 g	50 g	4 a 5 vezes por semana
<b>Bolos</b>	Bolo simples, bolo de cenoura, bolo de fubá, bolo de chocolate, bolo de aipim, bolo de limão, bolo de laranja etc.	80 g	120 g	1 vez por mês
<b>Biscoito de polvilho</b>	Pacote individual	30 g	60 g	Eventual (passeios)
<b>Recheios</b>	Manteiga	10 g	10 g	3 a 4 vezes por semana
	Queijo minas	35 g	50 g	1 vez por semana
	Queijo muçarela	25 g	35 g	1 vez por semana
	Queijo prato	25 g	35 g	1 vez por semana
	Pasta de ricota	20 g	30 g	1 vez por semana
	Requeijão em pote	20 g	30 g	2 a 4 vezes por mês
	Pasta de grão-de-bico ou outras pastas de vegetais	20 g	30 g	2 a 4 vezes por mês
	Geleia de frutas	15 g	20 g	2 a 4 vezes por mês
	Inteiras ou fracionadas	100 g	150 g	4 a 5 vezes por semana

<b>Frutas</b>	Salada de frutas, creme de frutas	100 g	150 g	2 a 4 vezes por mês
<b>Picolés e de frutas de</b>	Artesanais preparados na UAN	100 g	150 g	2 a 4 vezes por mês
<b>Bebidas</b>	Polpa de fruta pasteurizada refrigerada	200 ml	300 ml	3 a 4 vezes por semana
	Suco/ Refresco de fruta natural	200 ml	300 ml	1 a 2 vezes por semana
	Vitamina de fruta ou outras preparações com leite	200 ml	200 ml	2 a 4 vezes por mês
	iogurte batido com fruta	200 ml	200 ml	2 a 4 vezes por mês
	iogurte de frutas	90 ml	90 ml	Eventual (até 1 vez por mês)
	Água de coco natural (engarrafada sem aditivos - individual)	200 a 330 ml	200 a 330 ml	Eventual (passeios e lanches extras)

OBS. Quando for necessário oferecer lanche em atividades escolares externas, como passeios e eventos, o lanche ofertado será um kit pronto, com produtos não perecíveis, com a seguinte composição: 1 porção de água de coco (embalagem individual); 1 porção de biscoito de polvilho (pacote individual) e 1 porção de fruta inteira.

## ANEXO 3

### Referência de modelo de cardápio do Café da Manhã dos Restaurantes Universitários

**Quadro 1 - Café da manhã**

	<b>SISTEMA INTEGRADO DE ALIMENTAÇÃO DA UFRJ - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO</b> <b>CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ -RU CENTRAL, 2 CT, CT, LETRAS, IFCS, PV , FND e CAXIAS</b>				
	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>BEBIDA QUENTE</b> porção 200ml	Café ou Leite ou Café com leite	Café ou Leite ou Café com leite	Café ou Leite ou Café com leite	Café ou Leite ou Café com leite	Café ou Leite ou Café com leite
<b>PÃO</b>	01 pão careca sal 50g com recheio de manteiga 10g	01 broa milho 50g com recheio de manteiga 10g	01 pão forma integral 50g com recheio de manteiga 10g	01 pão francês 50g com recheio de manteiga 10g	01 broa de coco 50g com recheio de manteiga 10g
<b>PÃO VEGANO</b>	01 pão careca sal 50g para opção vegana sem recheio com opção de geleia servida à parte 10g	01 pão francês 50g para opção vegana sem recheio com opção de creme vegano servido à parte 10g	01 pão careca sal 50g para opção vegana sem recheio com opção de geleia servida à parte 10g	01 pão francês 50g para opção vegana sem recheio com opção de creme vegano servido à parte 10g	01 pão careca sal 50g para opção vegana sem recheio com opção de geleia servida à parte 10g
<b>FRUTA</b>	Maçã	Banana	Pera	Tangerina	Ameixa
<b>OBS</b>	Será fornecido copo de papel biodegradável de 240ml, sachê de açúcar, sachê de adoçante, mexedor biodegradável. Pão e fruta embalados separadamente em saco de papel branco próprio para alimentos, contendo informações individuais referentes a data de envase e validade do produto, acompanhando guardanapo de papel.				





## ANEXO 4A

### Especificações dos gêneros alimentícios

<b>ARROZ E FEIJÃO</b>	Classificados como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando-se tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz: os grãos provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> L. Tipos: parboilizado, integral e branco polido, todos classificados como tipo 1. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha, carioca, fradinho, branco, rajado, vermelho, azuki. Todos classificados como tipo 1.
<b>OUTRAS LEGUMINOSAS</b>	Soja (texturizada moída e em pedaços; em grãos), ervilha seca, lentilha e grão-de-bico, todos classificados como tipo 1.
<b>FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES</b>	Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, trigoilho, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, integral laminada), amido de milho, flocos de milho, araruta, fécula de mandioca, fécula de batata, farinha de arroz, creme de arroz, tapioca, polvilho doce ou azedo, cevadinha, semente e farinha de gergelim, chia e de linhaça, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha). Sendo todos classificados como tipo 1
<b>MASSAS</b>	Dos tipos: tradicional ou integral, com ou sem ovos ou recheada, sêmola, sendo secas ou frescas. Para os veganos: macarrão sem ovos e ingredientes de origem animal. Devem se apresentar intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. As características sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) devem ser mantidas, bem como o formato característico de cada tipo de massa.
<b>FRUTAS</b>	
<b>FRUTAS <i>IN NATURA</i></b>	Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha; devem estar firmes e livres de podridão. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Deve-se respeitar a sazonalidade.
<b>POLPA DE FRUTA</b>	<b>REFRIGERADA.</b> Produto não-fermentado, não-concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas. Apresentação líquida, sem açúcar, sem corantes, sem conservantes.

<b>ÁGUA DE COCO</b>	Parte líquida do fruto do coqueiro ( <i>Cocos nucifera</i> L.), obtido por processo tecnológico adequado, não diluído e não fermentado. Por ser denominada integral sua concentração é a natural do fruto, sem a adição de água ou de açúcares. Água de coco engarrafada, sem aditivos ou água de coco em embalagem individual, sem aditivos.
<b>HORTALIÇAS</b>	
<b>HORTALIÇAS <i>IN NATURA</i></b>	Devem apresentar textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie, inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Deve-se respeitar a sazonalidade.
<b>MINIMAMENTE PROCESSADAS</b>	Hortalças minimamente processadas congeladas: aipim, brócolis, couve-flor, ervilha em grãos, espinafre entre outras. Por solicitação da CONTRATANTE, as hortalças <i>in natura</i> poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.
<b>ERVAS AROMÁTICAS E OUTRAS <i>in natura</i></b>	As hortalças cebolinha verde, salsa, cheiro verde, tomilho, sálvia manjericão, coentro, hortelã e outras ervas aromáticas destinam-se à confecção e ornamentação de preparações quentes e frias e não poderão ser consideradas como itens da composição da entrada.
<b>PANCS</b>	As plantas alimentícias não convencionais (PANCS) são plantas comestíveis, nativas ou introduzidas, cultivadas ou nascidas espontaneamente em qualquer território, mas não fazem parte da cadeia produtiva tradicional e da dieta diária de grande parte da população. Poderão ser utilizadas apenas PANCS descritas na Lista de biodiversidade referenciada na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 14, DE 8 DE OUTUBRO DE 2021 (MAPA).
<b>CARNES <i>in natura</i></b>	
<b>CARNES BOVINAS <i>in natura</i></b>	<b>RESFRIADAS</b> , embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados, de acordo com a tabela de frequência mensal e/ou disponibilização nos cardápios: lagarto redondo, coxão mole, patinho, contrafilé, alcatra.
<b>AVES</b>	Somente serão permitidos o emprego de peças de frango (filé de peito, peito, filé de sobrecoxa e sobrecoxa) congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando-se a tabela de frequência mensal.
<b>SUÍNA</b>	Somente serão permitidos o emprego de peças de filé mignon, lombinho, carré e pernil congelados reduzidos de gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal.
<b>PESCADOS E FRUTOS DO MAR</b>	Congelados, sem espinhas, apenas dos tipos especificados a seguir: postas de namorado, dourado, congro rosa, filé de pescada, tilápia, merluza. Camarão e lula também devem estar congelados. Bacalhau: pescado salgado seco, não deve conter mais de 35% de umidade, em temperatura ambiente, espalmado, descabeçado, eviscerado, aberto mediante corte ventral.

PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS	
<b>CARNE SECA</b>	Do tipo coxão traseiro, totalmente isenta de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos, de acordo com a tabela de frequência mensal.
<b>LINGUIÇA</b>	Congelada de frango ou suína fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabresa, portuguesa e paio).
<b>PRESUNTO COZIDO</b>	Refrigerado, <b>sem</b> capa gordura, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.
<b>PEITO DE PERU:</b>	Refrigerado, podendo ser defumado ou não, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.
<b>BLANQUET PERU</b>	Refrigerado, ausência de aspecto pegajoso e odor desagradável, na temperatura de refrigeração máxima de 5°C. Coloração bem clara, textura úmida e macia, com reduzido teor de gordura.
OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	
<b>CREME DE LEITE</b>	Processamento UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda).
<b>MANTEIGA</b>	Tipo: com ou sem sal, do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasada com material próprio para este fim, embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto.
<b>QUEIJOS</b>	Tipo: minas frescal, muçarela, parmesão, prato, requeijão, ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.
<b>IOGURTE NATURAL</b>	Integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%) e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%). Não deverão ser adicionados de açúcar ou aromatizantes/saborizantes, devem conter apenas ingredientes lácteos.
<b>IOGURTE DE POLPA DE FRUTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</li> </ul>
<b>OVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos: de galinha, branco ou de cor, fresco, classificado como tipo A, extra jumbo; líquido pasteurizado ou ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano.</li> </ul>
<b>LEITE DE VACA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UHT:</b> Integral (teor de gordura maior ou igual a 3%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). Envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.</li> <li>• <b>EM PÓ:</b> integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%).</li> </ul>

GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS	
CREME VEGETAL	Comum (até 60% de lipídio) ou light (até 41% de lipídio), com ou sem sal, sem leite. Ausência de gordura trans. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico.
ÓLEOS VEGETAIS	Tipo de soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle.
VINAGRE, MOLHOS PROCESSADOS OU INDUSTRIALIZADOS, CONCENTRADOS À BASE DE TOMATE, TOFU E OUTROS PRODUTOS À BASE DE SOJA	
VINAGRE	Fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.
MOLHOS PROCESSADOS OU INDUSTRIALIZADOS	Permitido somente a utilização dos molhos: maionese, <i>catchup</i> , mostarda, molho inglês e molho <i>shoyu</i> .
CONCENTRADOS A BASE DE TOMATE	Extrato de tomate e polpa de tomate: aspectos sensoriais característicos, não devem conter espessantes e aditivos químicos.
TOFU	Produzido a partir do extrato de soja coagulado; apresenta-se firme, em bloco, com odor suave, aspecto branco ou creme.
OUTROS ALIMENTOS A BASE DE SOJA	<b>Proteína texturizada de soja:</b> apresentadas nas formas de cubos (pedaços) ou grânulos (moída); nas tonalidades clara ou escura. <b>Extrato de soja:</b> apresentado na forma em pó; utilizado para substituir o leite de vaca em preparações. <b>Bebida de soja:</b> apresentada na forma em pó ou líquido; não deve conter aromatizantes, corantes, açúcares ou adoçantes. <b>logurte, creme, sorvete:</b> aspectos sensoriais característicos; aditivos alimentares permitidos desde que o produto seja aprovado pela CONTRATANTE.
PASTAS E MOLHOS PROCESSADOS	Aspectos sensoriais característicos; aditivos alimentares permitidos desde que o produto seja aprovado pela CONTRATANTE.
AÇÚCARES E ADOÇANTES	

<b>AÇÚCAR</b>	<p><b>Açúcar:</b> obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado, cristal e mascavo, preferencialmente orgânicos. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.</p> <p><b>Açúcar sachê (5g):</b> açúcar refinado ou granulado em sachê com até 05 (cinco) gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade, na caixa que contém os sachês.</p>
<b>ADOÇANTES</b>	<p>Adoçante dietético líquido ou em pó (sachê) 100%: ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.</p> <p>Adoçante dietético em pó (sachê) Opção vegana: 100% glicosídeos de steviol, sem lactose e outros derivados de origem animal, sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.</p> <p>De uso geral: glicosídeos de steviol steviol e/ou sucralose, sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.</p>
	<b>DOCES INDUSTRIALIZADOS, FRUTAS SECAS E OLEAGINOSAS</b>
<b>DOCES INDUSTRIALIZADOS, FRUTAS SECAS E OLEAGINOSAS</b>	<p>Doces embalados individualmente do tipo: cremosos, de corte ou em compotas; na versão comum e diet. Os doces não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente.</p> <p>Frutas secas e oleaginosas: ameixa preta sem caroço, uva passa preta ou branca, damasco, nozes sem casca, amêndoas sem casca, castanha de caju ou do Pará.</p>
<b>GELEIA DE FRUTAS</b>	<p>As geleias devem apresentar-se com aspecto gelatinoso e permanecer em seu estado firme. A cor e o cheiro devem ser próprios da fruta de origem. O sabor deve ser doce, semiácido, de acordo com a fruta de origem. Não deve ser açucarada, pegajosa ou viscosa, devendo conservar o sabor e o aroma da fruta original. A Legislação não permite o uso de corantes ou aromatizantes artificiais neste produto. A opção diet não deve possuir os adoçantes vedados neste Termo de Referência. Apresentação preferencialmente em blister de 15 g.</p>
	<b>CAFÉ, LEITE DE COCO, COCO RALADO, CACAU EM PÓ 100%, BEBIDA VEGETAL DE AVEIA E FERMENTOS</b>

<b>CAFÉ, LEITE DE COCO, COCO RALADO, CACAU EM PÓ 100 %, BEBIDA VEGETAL DE AVEIA E FERMENTOS</b>	<p><b>Café torrado e moído:</b> deverá ser do tipo 1 tradicional, com aspecto, cheiro e sabor próprios, amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó e máximo 5% de umidade. Embalagem tipo almofada ou a vácuo, deve apresentar certificado de selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC) e registro obrigatório no órgão competente. Na embalagem do produto é necessário constar os ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho ao produto.</p> <p><b>Leite de coco:</b> obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado.</p> <p><b>Coco ralado:</b> obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.</p> <p><b>Cacau em pó 100%:</b> produto em pó obtido de amêndoas de cacau limpas, descascadas e quebradas, torrados e moídos, transformando -se em uma fina massa de cacau. Esta massa é submetida à pressão hidráulica extraíndo a manteiga e produzindo o pó.</p> <p><b>Bebida vegetal de aveia:</b> bebida à base de aveia, sem adição de açúcar, sem lactose, enriquecido com cálcio. O produto não deverá apresentar sinais de sujidades, cor não característica do produto ou problemas na vedação da embalagem tetra pack. É indicada para intolerância à lactose, alergia ao leite de vaca e alergia à soja.</p> <p><b>Fermentos:</b> em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).</p>
	<b>CONSERVAS, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS E BATATA PALHA</b>
<b>CONSERVAS</b>	De azeitonas pretas e verdes sem caroços, milho, ervilha, champignon, palmito, atum, alcaparras, aspargos, pickles, cebola e ovo de codorna.
<b>CONDIMENTOS E ESPECIARIAS</b>	Sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjerição, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma), curry em pó e tomilho, alho flocado e triturado, coentro, cebola desidratados, tempero lemon pepper entre outros.
<b>BATATA PALHA EXTRA FINA</b>	Com cor, odor e sabor característicos; textura crocante, isenta de gordura trans. O sabor das batatas deve ser ausente de amargor ou sabores indesejáveis como o de queimado. É desejável que as batatas fritas apresentem coloração dourada clara, sem chegar ao marrom e ausência de pontos ou traços escuros. A coloração do produto final depende principalmente da composição química do tubérculo, que é influenciada pela variedade da batata e suas condições de cultivo e armazenamento. Os fatores mais importantes a serem considerados para a qualidade do produto final são: cor, teor residual de óleo, sabor, crocância e rendimento. Acondicionamento em embalagem atóxica, laminada, não transparente.

	<b>Observação:</b> A batata palha só deverá ser utilizada na preparação fricassê ou salpicão, dependendo da frequência do cardápio.
<b>PÃES E BISCOITOS</b>	
<b>PÃO CARECA, BRIOCHE DE LEITE, BROA DE MILHO, BROA DE LEITE, PÃO SUIÇO</b>	Massa fina, superfície macia, lisa e brilhante; com miolo consistente e sedoso, produzido em panificadora, não pode ser industrializado. A qualidade deverá ser aprovada pela CONTRATANTE. . Apresentação 50 g.
<b>PÃO FRANCÊS</b>	O pão deverá ter a cor da crosta amarelo-dourada, crocante, lisa e bem aderente ao miolo, com pestana aderente ao miolo. O miolo de cor branco creme. Produzido em panificadora, não pode ser industrializado. A qualidade deverá ser aprovada pela CONTRATANTE. Apresentação 50 g.
<b>PÃO OU BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN</b>	Pães ou biscoitos liberados para indivíduos em dietas com restrição total de trigo ou glúten. Não devem conter como ingredientes diretos, derivados, ou por contaminação cruzada: trigo, centeio, cevada, malte ou aveia (contaminada com glúten). Para celíacos, a rotulagem de produtos alimentícios deve seguir a Lei nº 10.674/2003, devendo ser clara e sem informações conflitantes como "NÃO CONTÉM GLÚTEN" e, em seguida, indicar "PODE CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN".
<b>PÃO DE FORMA BRANCO OU INTEGRAL</b>	Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Composição: farinha de trigo e ou farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo.
<b>PÃO DE QUEIJO</b>	Composto por polvilho, água, queijo, ovos, leite e sal. Apresentação congelada em unidades.
<b>BISCOITO DE POLVILHO</b>	Apresentação de superfície crocante, volumosa e leve. Composto de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal e leite. Sem gordura trans. Sem aditivos químicos industriais.



## Especificações de Produtos e Materiais

### PRODUTOS DESCARTÁVEIS

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos, em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

#### COPO DESCARTÁVEL DE PAPEL BIODEGRADÁVEL E COMPOSTÁVEL, TÉRMICO COM CAPACIDADE DE 100 ML, 240 ML, 250 ML, 300 ML COM TAMPA

Especificações: material de fonte sustentável, sem uso de químicos nocivos para o meio ambiente, biodegradável e compostável, térmico (que tenha a resistência ao calor sem liberação de substâncias prejudiciais), 100% livre de plásticos, à prova de vazamentos e à umidade. Dimensões do copo de 240 ml 9 cm de altura: 7cm de diâmetro da boca, 5cm de diâmetro da base:5cm. Dimensões para copo de 300 ml: 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Dimensões de copo de 250 ml com tampas de 11 cm de altura: 7cm de diâmetro da boca, 5cm de diâmetro da base: 5cm. Atendimento às exigências da RDC nº 88, de 29 de junho de 2016 e outras legislações vigentes. Necessária aprovação da CONTRATANTE.

#### MEXEDORES BIODEGRADÁVEIS PARA BEBIDAS DE 11 CM E 19 CM

Especificações: material de madeira, sustentável e biodegradável. Comprimento de 11 cm e 19 cm. 100% livre de plásticos, temperatura: até 100°C. Atendimento às exigências da legislação vigente. Necessária aprovação da fiscalização do contrato. Necessária aprovação da CONTRATANTE.

#### EMBALAGEM DE PAPEL SUSTENTÁVEL

Especificações: material de papel sustentável, atóxico, biodegradável, resistente e 100% livre de plásticos. Medidas: 18 cm altura x 10 cm base x 6cm largura (acondicionamento de pães); medidas: 15 cm altura x 10 cm base x 10 cm largura (acondicionamento de frutas). Atendimento às exigências da legislação vigente. Necessária aprovação da CONTRATANTE. Papel branco encerado grau alimentício, composto por fibras celulósicas autorizadas, revestido com cera própria para contato com alimentos, em conformidade com a RDC nº 88/2016 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, atendendo aos limites de migração e requisitos sanitários para materiais destinados ao contato direto ou indireto com alimentos.

#### EMBALAGEM DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL PARA REFEIÇÕES (QUENTINHAS)

Especificações: material de fonte sustentável, sem uso de químicos nocivos para o meio ambiente, biodegradável e compostável, térmico (que tenha a resistência ao calor sem liberação de substâncias prejudiciais), 100% livre de plásticos, à prova de vazamentos e à umidade. Formato redonda ou retangular com tampa biodegradável, com no mínimo 03 divisões e capacidade para envasar 1200 ml em papel kraft ou similar. Deve apresentar excelente resistência à gordura e a temperaturas elevadas, permitindo o empilhamento de até cinco unidades simultaneamente sem deformação, mantendo sua integridade estrutural quando submetida à transporte e ou manutenção em equipamento tipo passthrough aquecido a cerca de 80 °C. Devem ser confeccionados a partir de material biodegradável, seguro para uso em alimentos prontos para consumo, sem migração de substâncias nocivas aos alimentos. O material biodegradável deve ser comprovado por normas técnicas reconhecidas (por exemplo certificações de compostabilidade ou biodegradabilidade por organismos credenciados — ABNT, INMETRO ou certificadores internacionais compatíveis), garantindo que a alegação ambiental é verdadeira e transparente. Necessária a aprovação da CONTRATANTE.

### **COPOS, TAMPAS E EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS PARA SOBREMESAS**

Devem ser confeccionados de material de fonte sustentável, sem uso de químicos nocivos para o meio ambiente, biodegradável e compostável, térmico (que tenha a resistência ao calor sem liberação de substâncias prejudiciais), 100% livre de plásticos, à prova de vazamentos e à umidade com capacidade mínima 300ml para líquidos, de capacidade mínima 100 ml para de sobremesas, sendo os copos 300ml com medidas aproximadamente de 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Estes copos, tampas e embalagens devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. As tampas descartáveis deverão estar em conformidade com o diâmetro do copo e da embalagem para sobremesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Deve apresentar excelente resistência à gordura e a temperaturas elevadas, permitindo o empilhamento de até três unidades simultaneamente sem deformação, mantendo sua integridade estrutural quando submetida à transporte e ou manutenção em equipamento tipo passthrough aquecido ou refrigerado. Devem ser confeccionados a partir de material biodegradável, seguro para uso em alimentos prontos para consumo, sem migração de substâncias nocivas aos alimentos. O material biodegradável deve ser comprovado por normas técnicas reconhecidas (por exemplo certificações de compostabilidade ou biodegradabilidade por organismos credenciados — ABNT, INMETRO ou certificadores internacionais compatíveis), garantindo que a alegação ambiental é verdadeira e transparente. Necessária aprovação da CONTRATANTE.

### **TALHERES DESCARTÁVEIS BIODEGRADÁVEIS PARA REFEIÇÃO E SOBREMESA**

Garfo, faca e colher, material de fonte sustentável, sem uso de químicos nocivos para o meio ambiente, biodegradável e compostável, 100% livre de plásticos. Medidas compatíveis com a refeição que se destina. Atender às exigências da RDC nº 88, de 29 de junho de 2016 e outras legislações vigentes. Necessária aprovação da CONTRATANTE.

### **ESPETOS DE BAMBU**

Finalidade para preparações tipo churrasco misto deverão ser isentos de materiais estranhos, rachaduras ou deformações.

### **SACOS PARA O ACONDICIONAMENTO DOS TALHERES**

Deverão ser de papel branco encerado; com ou sem inscrições, nas dimensões mínimas de 08 cm largura x 24 cm altura. Papel branco encerado grau alimentício, composto por fibras celulósicas autorizadas, revestido com cera própria para contato com alimentos, em conformidade com a RDC nº 88/2016 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, atendendo aos limites de migração e requisitos sanitários para materiais destinados ao contato direto ou indireto com alimentos.

### **GUARDANAPOS DE PAPEL DE FOLHA DUPLA**

Deverão medir minimamente ATÉ 23,0 x 22,0 cm, fabricados com papel confeccionado 100% de fibras naturais virgens, brancos. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do comensal, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

### **VELA PALITO DE ANIVERSÁRIO**

Na cor branca

### **MONITOR DE ÓLEOS E GORDURAS**

Indicado para monitorar a porcentagem de ácidos graxos livres óleo de fritura, definindo a sua vida útil, sua qualidade, deverá ser disponibilizado e ter sua manutenção e calibração garantidas.

### **SACO, MATERIAL PLÁSTICO, PARA COLETA DE AMOSTRAS ESTERILIZADOS**

Com tarja para identificação.

### **SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO COPA E COZINHA**

Características adicionais rolo picotado, altura 40, largura 30, bobina

### **SACO, MATERIAL PLÁSTICO**

Tipo uso geral, cor transparente, altura 100, largura 60, espessura 0,20, alta resistência.

### **TOUCA PROTETORA CAPILAR BRANCA**

Descartável, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização.

### **MÁSCARAS DESCARTÁVEIS**

Confeccionadas em TNT hipoalergênica tripla com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.

### **JALECOS DESCARTÁVEIS**

Em TNT; finalidade disponibilizar para visitantes e funcionários.

### **LUVAS DESCARTÁVEIS**

Transparente, tamanho único em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos; finalidade para manipulação de alimentos.

### **FILME PVC**

Atóxico, transparente, apresentação bobina.

### **PAPEL TOALHA**

Em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

## PAPEL ALUMÍNIO

Em rolo medindo 30 cm de largura, 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do produto. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade.

## PRODUTOS DE LIMPEZA

**ÁLCOOL 70%:** em gel e líquido.

**TOTEM PARA ÁLCOOL EM GEL com pedal.**

**BORRIFADOR material plástico:** tipo spray, contendo bico borrifador, capacidade 500 ml, aplicação para acondicionar solução reveladora, identificação e data validade do produto.

**DISPENSER HIGIENIZADOR:** material: plástico abs, capacidade: 800 ml, tipo fixação: parede, cor: branca, aplicação: mãos, visor frontal para álcool gel ou sabonete líquido.

**DISPENSER PAPEL TOALHA:** fixação em parede, material aço inoxidável, tipo interfolha, dimensões: 280 x 250 x 120 mm, capacidade 500 a 600 folhas de 2 a 3 dobras.

**COLETORES DE RESÍDUOS:** material polipropileno, capacidade: 30L, 60L, 100L, 120L ou 240L tipo: com tampa, características pedal articulável, nas diversas cores necessárias para destinação de reciclagem e destinação de resíduos.

**DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO:** fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talheres, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor;

**DETERGENTE ALCALINO CLORADO EM PÓ:** fácil aplicação dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças.

**DETERGENTE DESENGORDURANTE LÍQUIDO:** especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância; Não oxida metais, pois possui aditivo anticorrosivo.

**DESINCRUSTANTE LÍQUIDO:** produto químico pronto para uso, indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.

**DETERGENTE LIMPA ALUMÍNIO**

Indicado para limpeza de superfície de alumínio como panelas, formas e utensílios.

**LIMPADOR MULTIUSO LÍQUIDO:** produto químico pronto para o uso, indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades.

**PANO DE LIMPEZA**

Descartável (limpeza pesada leve).

**SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA**

Para higienização das mãos.

**SACO DE LIXO**

Biodegradável resistente para armazenamento de resíduos, os tamanhos devem estar em conformidade com o coletor de resíduos. Também deverão ser fornecidos sacos coloridos específicos para coleta de resíduos, capacidade de 130 litros, medidas 90x110cm , nas cores cinza, amarelo, azul, verde, marrom e vermelho.

**SANITIZANTE DE VEGETAIS LÍQUIDO OU PÓ**

Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. A concentração do cloro deve estar entre 150 a 200 PPM.

**CARRO DE LIMPEZA COM BALDE ESPREMEDOR**

Com placa de cuidado (chão molhado) e esfregão mop.

Apresentar para a CONTRATANTE os registros junto à ANVISA, laudos técnicos e fichas de segurança dos produtos.

**EMBALAGENS**

É comum a todos os itens:

Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, nem que liberem substâncias químicas durante seu armazenamento ou preparo, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, legíveis, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e sabores ao produto. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos, quando aplicáveis:

- Resolução RDC nº259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC nº123, de 13 de maio de 2004 – altera o subitem 3.3 do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002);
- RDC 216/04 (RDC nº52, de 29 DE SETEMBRO DE 2014 - Altera Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação);
- RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, complementada pelas RDC 163/2006 e RDC Nº 359/);
- RDC nº359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional;
- Portaria nº28/MS/SNVS, de 18 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens Metálicas em contato com os alimentos (ANVISA);
- Portaria nº27/MS/SNVS, de 13 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos de Vidro e Cerâmica em contato com os alimentos;
- Resolução RDC nº 105 de 19 de maio de 1999 - Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com os Alimentos (e Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010: Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos);
- RDC Nº429, de 8 DE OUTUBRO DE 2020,dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados;
- Portaria VISA-RIO nº2 de 11/11/2020, regulamento técnico Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos do Município do Rio de Janeiro.
- INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- RESOLUÇÃO - RDC Nº 819, DE 9 DE OUTUBRO DE 2023 - Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Qualquer legislação pertinente vigente, estando no citado Termo de Referência, deverá ser seguida na íntegra, durante todo o período do contrato.

## ANEXO 4 B

### Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)

O Padrão de Identidade e Qualidade dos alimentos deverá manter-se permanentemente em conformidade com as legislações vigentes. Assim, sempre que houver atualização ou publicação de novas normas sanitárias aplicáveis aos produtos listados no Termo de Referência, estas deverão ser devidamente consideradas.

#### 1. PRODUTOS BENEFICIADOS: ARROZ E FEIJÃO

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ARROZ	Beneficiado	Longo	Natural	Matérias estranhas e impurezas, grãos mofados, ardidos e enegrecidos;  Grãos picados ou manchados, danificados, vermelhos e pretos, rajados, amarelos, gessados e verdes, não parboilizados, não gelatinizados e marinheiros, quebrados e quirera.  Mau estado de conservação; Percentual de grãos mofados, ardidos e enegrecidos, de acordo com o subgrupo de ocorrência, igual ou superior a 5% (cinco por cento) quando o produto for destinado diretamente à alimentação humana. O odor estranho impróprio ao produto inviabiliza a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2 DE 06 DE FEVEREIRO DE 2012 – MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6 DE 16 DE FEVEREIRO 2009 - MAPA
			Parboilizado		
		Fino	Integral		
		Curto			
	Longo fino	Polido			
	Misturado	Parboilizado Polido			
		Parboilizado Integral			
FEIJÃO PRETO	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, ardidos, defeituosos.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº48 DE 03 DE NOVEMBRO DE 2011 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 56 DE 25 DE NOVEMBRO DE 2009 – MAPA
FEIJÃO BRANCO	Comum	Branco	1		

FEIJÃO MULATINHO	Comum	Cores	1	Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12 DE 31 DE MARÇO DE 2008 – MAPA</p> <p>Referencial Fotográfico da Classificação do Feijão. 1ª Edição - Novembro de 2008.</p> <p>Ferreira, Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva, 2002</p>
FEIJÃO MANTEIGA	Comum	Cores	1		
FEIJÃO VERMELHO, RAJADO	Comum	Cores	1		
FEIJÃO CARIOQUINHA, CARIOCA	Comum	Cores	1		
FEIJÃO FRADINHO	Feijão de corda	Branco	1		

## 2- OUTRAS LEGUMINOSAS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ERVILHA SECA		Graúda	1		<p>Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, despelculados, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados</p>	PORTARIA Nº65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993– MAPA
LENTILHA		Graúda	1			<p>PORTARIA Nº65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993– MAPA</p> <p>ORNELLAS, 2007</p>



GRÃO-DE-BICO			1		ou fermentados; Presença de Bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, ou corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	
SOJA	I	Amarela		Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 15 DE MAIO DE 2007 – MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº37 DE 2 DE JULHO DE 2007 - MAPA  PORTARIA SARC Nº85 DE 06 DE MARÇO DE 2002 - ANEXO XVI - MAPA  Referencial fotográfico dos defeitos da soja; 3ª Edição - Julho 2008
	II	Branca		Texturizada Granulada		
				Texturizada Grossa		
	II	Caramelo		Texturizada Granulada		
				Texturizada Grossa		

### 3- FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO/SUBGRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
AVEIA				Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada	
				Farinha Fina		

				Farelo Fino	ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº38 , DE 01 DE DEZEMBRO DE 2010- MAPA  PORTARIA Nº 191, DE 14 DE ABRIL DE 1975 - MAPA
	1	Branca	1	Integral laminada		
TRIGO	Farinha	Branca	1	Comum		
	Triguilho		Integral	Farinha para quibe		
	Farinha			Farinha comum		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº38, DE 01 DE NOVEMBRO DE 2010 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº8, DE 2 DE JUNHO DE 2005 – MAPA.  PORTARIA SARC Nº85 DE 06 DE MARÇO DE 2002 - ANEXO XVI - MAPA
	Farelo de trigo			Farelo de trigo fino		
MILHO	1	Amarela	1	Amido	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2011 - MAPA  RDC Nº263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA  PORTARIA Nº109, DE 24 DE FEVEREIRO DE 1989 - MAPA
				Flocos de milho		
		Branca		Farinha Fina/ grossa		
				Milho de canjica		
FARINHA DE MANDIOCA	Seca/ Extrafina ou fina	Natural	1			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 58, DE 2 DE OUTUBRO DE 2020 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº52, DE 07 DE NOVEMBRO DE 2011
		Torrada				
PRODUTO AMILÁCEO	Fécula		1	Polvilho Doce	Mau estado de conservação; matéria-prima	

DE MANDIOCA				Polvilho azedo	empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	<p>Orientação Técnica contendo o esclarecimentos sobre a definição de polvilho doce e polvilho azedo, 2022</p> <p>Orientação Técnica contendo o esclarecimentos sobre a definição de tapioca, 2021</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº23, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2005– MAPA</p> <p>RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA</p>
	Tapioca		1	Tapioca granulada		
				Sagu		
PRODUTO DE ARROZ	Cereal	Branca	Pré- cozida	Farinha de arroz	<p>Mau estado de conservação; matéria- prima empedrada, com impureza , bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos</p>	RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
			Refinado	Creme de arroz		
PRODUTO DE BATATA	Fécula		Refinado	Fécula de batata		
PRODUTO AMILÁCEO DE ARARUTA	Fécula		Refinado	Fécula de araruta		
FARINHA DE ROSCA	Industrializada					<p>RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA</p> <p>RDC Nº 90 DE 18, DE OUTUBRO DE 2000 - ANVISA</p>
GERGELIM			Branco ou natural			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº45, DE 7 DE SETEMBRO DE 2013 -MAPA

	Semente e farinha		Preto			
LINHAÇA	Semente e farinha		Marrom			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº45, DE 7 DE SETEMBRO DE 2013 -MAPA
			Dourada			
QUINOA	Grão		Branca, vermelha e preta			
CEVADINHA	Grão		Branca			

#### 4 – MASSAS

MATÉRIA-PRIMA	CLASSIFICAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
MASSAS	Com ovos	Seca ou fresca	Embalagens rasgadas, com furos, amassadas; presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos e gorgulhos; textura quebradiça, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu formato, com rugosidade pontuações de coloração escura; odor estranho impróprio ao produto; fora da temperatura de conservação adequada.	FERREIRA, CONTROLE DA QUALIDADE EM SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA, 2002  RDC Nº 93, DE 31 DE OUTUBRO DE 2000 – ANVISA  RESOLUÇÃO RDC nº 14, DE 21 DE FEVEREIRO de 2000 – ANVISA  PORTARIA INTERMINISTERIAL MEC/MS Nº 224, DE 5 DE ABRIL DE 1989
	Sem ovos	Seca ou fresca		
	Integral	Seca ou fresca		
	Recheada	Seca ou fresca		

## 5 - FRUTAS

### 5.1 FRUTAS *IN NATURA*

MATÉRIA-PRIMA	VARIEDADE/ CULTIVAR	GRUPO	TIPO/ CATEGORIA	CARACTE RÍSTICAS/ REQUISITOS	REFERÊNCIA
AMEIXA			Extra	Formato arredondado; polpa macia, doce, de cor amarelada ou avermelhada; película fina, vermelho-arroxeadas.	PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u> PHILIPPI, 2014  RESOLUÇÃO CNNPA nº 12, DE 1978 - ANVISA
ABACAXI	Pérola		Extra	Formato cônico; folhas verdes, armadas, espinhosas; polpa amarelada, doce; casca grossa, verde e amarela.	PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u>  PHILIPPI, 2014 RESOLUÇÃO CNNPA nº 12, DE 1978 - ANVISA
BANANA	D'água	II	Extra		PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA
	Prata				

	Da Terra			Cacho formado de pencas; tamanho compatível com a variedade; polpa macia, doce e cor branco-creme amarelada; casca amarela.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>PORTARIA Nº126, DE 15 DE MAIO DE 1981– MAPA</p> <p>PHILIPPI, 2014</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
MAÇÃ	Gala		Extra	Formato arredondado; polpa doce, branco- amarelada; casca fina, lisa e cor vermelha.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº5, DE 9 DE FEVEREIRO DE 2006</p> <p>PHILIPPI, 2014 RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
	Fuji				
PERA	Willians		Extra	Polpa doce, cor branca; casca fina, lisa e verde- amarelado.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº3 ,DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006 - MAPA.</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
	Portuguesa				

GOIABA	Vermelha		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, avermelhada; casca amarelada.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>PHILIPPI, 2014</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
	Branca				
CAQUI	Estrela		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, vermelho-alaranjada; casca fina, vermelha.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>PHILIPPI, 2014</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
MELÃO	Amarelo		Extra	Formato redondo, ovalado ou alongado; polpa firme, macia, doce, branco-amarelada; casca lisa, com coloração amarela.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>PHILIPPI, 2014</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 18 JUNHO DE 2008 – MAPA.</p>

MAMÃO	Formosa		Extra	Formato alongado; polpa firme, macia, doce, laranja; casca amarelada ou alaranjada.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>PHILIPPI, 2014</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 22 DE JANEIRO DE 2010</p>
	apaya				
	Bahia				
MELANCIA			Extra	Formato redondo ou alongado; polpa macia, doce, vermelha, com sementes achatadas e pretas; casca lisa e lustrosa, com estrias de cor verde-escura intercaladas de um verde mais claro no sentido do comprimento.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>PHILIPPI, 2014</p>
MANGA	Haden		Extra	Fruto com formato redondo, ovalado, ou alongado; polpa macia, doce, às vezes fibrosa, com coloração variando do amarelo-claro ao alaranjado-escuro; casca lisa e fina, cor variável do verde ao vermelho, passando pelo amarelo.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>PHILIPPI, 2014</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 38, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2012.</p>
	Palmer				
	Rosa				
	Poncã	I			PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA



TANGERINA	Mexerica	III	Extra	Formato arredondado achatado; polpa succulenta, fibrosa, em gomos, facilmente separáveis, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada, facilmente destacada da polpa.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>PHILIPPI, 2014</p> <p>PORTARIA Nº690, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002– MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
	Murcote	V			
LARANJA	Bahia	II	Extra	Formato redondo; polpa succulenta, fibrosa, em gomos, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>PHILIPPI, 2014</p> <p>PORTARIA Nº 691, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
	Pera	I			
	Seleta	II			
	Lima				
LIMÃO	Tahiti	I	Extra	Formato redondo; polpa succulenta, ácida, verde - clara, casca lisa, cor verde.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>PHILIPPI, 2014</p> <p>PORTARIA Nº 692, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002</p>
	Itália		Extra	Cachos formados por vários bagos, com pedúnculos firmes, prendendo os frutos; polpa macia, doce, podendo variar entre verde, roxa e rosada, dependendo da variedade; casca fina, lisa, cor verde, roxa ou rosada.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>PHILIPPI, 2014</p>
	Rubi				
	Thompson				
	Crinson				

UVA	Vitória				RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA
MORANGO			Extra	Formato cônico; polpa macia, doce, vermelha; casca fina, áspera, de cor vermelha e folhas verdes.	PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u>  PHILIPPI, 2014  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº14, DE 01 DE ABRIL DE 2008 – MAPA
PÊSSEGO			Extra	Fruto redondo; polpa macia, doce; casca aveludada de cor amarelada e rosada; aroma delicado.	PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u> PHILIPPI, 2014  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº37, DE 18 JUNHO DE 2008 – MAPA

## 5.2. POLPA DE FRUTA REFRIGERADA

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
----------------	---------------	-----------------	-------------------------	-------------

POLPA DE FRUTA REFRIGERADA	100% POLPA	Não fermentada, não concentrada e não diluída. Consistência líquida, odor, cor e sabor característicos da fruta utilizada, sem adição de açúcares ou aditivos alimentares.	Consistência, cor, odor ou sabor alterados, embalagem violada, danificada, ou estufada, e presença de corpos estranhos ao produto.	<p>DECRETO Nº 12.709, DE 31 DE OUTUBRO DE 2025</p> <p>DECRETO Nº 10.026, DE 25 DE SETEMBRO DE 2019</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA GM/MAPA Nº 49, DE 26 DE SETEMBRO DE 2018</p> <p>PORTARIA Nº 58, DE 30 DE AGOSTO DE 2016</p> <p>RESOLUÇÃO - RDC Nº 218, DE 29 DE JULHO DE 2005</p>
----------------------------	------------	--	--	---

## 6 - HORTALIÇAS

### 6.1 HORTALIÇAS *IN NATURA*

RAÍZES, TUBÉRCULOS E BULBOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO/ CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS/ REQUISITOS	REFERÊNCIA
AIPIM			Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom e também congelado.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA</p> <p><u>Referencial fotográfico</u></p> <p>RESOLUÇÃO</p> <p>CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>

ALHO	Branco		Extra	Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um invólucro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; aroma e sabor fortes, característicos.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>PORTARIA Nº 435, DE 18 DE MAIO DE 2022 – MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 – MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
	Roxo				
ALHO-PORÓ			Extra	Bulbo alongado de coloração verde-clara; aroma e sabor fortes, característicos.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
BATATA	Ingleza	1	Extra	Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u> (batata inglesa)</p> <p><u>Referencial fotográfico</u></p>
	Asterix				

	Doce	Roxa	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.	<p>(batata doce)</p> <p><u>Referencial fotográfico</u> (baroa)</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº27, DE 17 DE JULHO DE 2017 – MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 – MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
	Baroa	Amarela comum	Extra	Formato cônico- cilíndrico; coloração amarela intensa in natura e congelada.	
BETERRABA			Extra	Raiz de formato arredondado e achatado; cor vermelho - arroxeada.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalias">https://www.embrapa.br/hortalias</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA</p> <p><u>Referencial fotográfico</u></p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>

RAÍZES E TUBÉRCULOS	VARIEDADE	GRUPO CLASSE	TIPO/ CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS/ REQUISITOS	REFERÊNCIA
CEBOLA	Branca	<i>Typsi- um (Regel)</i>	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA <a href="https://www.embrapa.br/hortalias">https://www.embrapa.br/hortalias</a>  PORTARIA Nº 427, DE 27 DE ABRIL DE 2022 – MAPA  PORTARIA Nº 486, DE 05 DE SETEMBRO DE 2022– MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <a href="#">Referencial fotográfico</a>
	Roxa			Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002– MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA nº12, de 1978–ANVISA
CENOURA	Alvorada		Extra	Raízes longas, de formato cilíndrico; casca e polpa com coloração alaranjada intensa, baixa incidência de ombro verde ou roxo.	PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA <a href="https://www.embrapa.br/hortalias">https://www.embrapa.br/hortalias</a>  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <a href="#">Referencial fotográfico</a>  INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA nº12, de 1978 -ANVISA

INHAME			Extra	Raiz de formato cônico-alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002-MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
FRUTOS	VARIEDADE	GRUPO/ CLASSE	TIPO/ CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS/ REQUISITOS	REFERÊNCIA
ABÓBORA	Moranga		Extra	<p>Forma arredondada- achatada ou alongada, dependendo da variedade; aparência de gomos; casca lisa, rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com coloração alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.</p>	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA  <a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
	Japonesa				
	Paulista				
ABOBRINHA	Brasileira		Extra	Forma alongada mais arredondada em uma das pontas; casca lisa e brilhante de cor creme e verde- clara.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p> <p>PHILIPPI, 2014</p>
	Italiana			Formato alongado regular; casca lisa e brilhante de verde mais intensa. cor	

BERINJELA	Roxa		Extra	Formato oblongo, cilíndrico e alongado; fruto de cor roxo- escura e brilhante; pedúnculo verde.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalias">https://www.embrapa.br/hortalias</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA</p> <p><a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO</p> <p>CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
CHUCHU			Extra	Fruto compacto; formato de pera alongado; polpa verde;casca rígida, rugosa e sulcada, cor verde.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalias">https://www.embrapa.br/hortalias</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA</p> <p><a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO</p> <p>CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
JILÓ			Extra	Formato pode ser oblongo, alongado ou quase esférico, conforme a variedade; coloração verde clara ou escura; sabor amargo.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalias">https://www.embrapa.br/hortalias</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA</p> <p><a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO</p> <p>CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>



PEPINO	Comum			Formato cilíndrico, alongado; casca lisa de cor verde escura.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
MAXIXE			Extra	Fruto globular de coloração verde- esbranquiçada; casca coberta por espinhos macios.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalias">https://www.embrapa.br/hortalias</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
NABO				Forma arredondada ou alongada; polpa e película branco-leitosas.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002- MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 12, de 1978 - ANVISA</p>
	Amarelo			Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde escuro, amarelo intenso e vermelho vivo, dependendo do estado de maturação do fruto; aroma e sabor fortes característicos, sabor levemente adocicado nos frutos amarelo e vermelho.	<p>PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalias">https://www.embrapa.br/hortalias</a></p>
	Verde				<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p>

PIMENTÃO	Vermelho		Extra		INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA
QUIABO	Cilíndrico	Verde	Extra	Fruto alongado e fino, de ponta afilada e coloração verde; superfície coberta por pequenos pelos; devem estar tenros e firmes.	PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u>  INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA
RABANETE				Formato globular, ovóide, polpa branca; película rósea, avermelhada.	PORTARIA Nº 458, DE 21 DE JULHO DE 2022 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002- MAPA  RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 12, de 1978 - ANVISA
TOMATE	Salada		Extra	Fruto redondo de cor vermelha intensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.  <a href="https://www.embrapa.br/hortalias">https://www.embrapa.br/hortalias</a>  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u>  INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA
	Molho				
	Cereja				

FLOr	VARIEDADE	GRUPO/ CLASSE	TIPO/ CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS/ REQUISITOS	REFERÊNCIA
BRÓCOLIS	Comum		Extra	Ramas comercializadas em maços que incluem talos e folhas, além dos botões florais; botões florais totalmente fechados, talos firmes e folhas frescas; coloração verde, nunca amarelada; e congelados.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.  <a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u>  INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA
	Americano			“Cabeça” de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração verde, porém os botões florais podem apresentar coloração superior arroxeado; e congelados.	
COUVE- FLOR		5,6,7 ou 8	Extra	“Cabeça” de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração branca ou creme, nunca amarela; não deve apresentar pelos na superfície das flores e congelados.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.  <a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u>  INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA

FOLHAS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO/ CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS/ REQUISITOS	REFERÊNCIA
ACELGA			Extra	Folhas novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde- esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.  <a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA  <u>Referencial fotográfico</u>
AGRIÃO			Extra	Maços com folhas frescas, pequenas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA. <a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA  <u>Referencial fotográfico</u> RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA.
ALFACE	Americana	Verde, Roxa	Extra	Folhas lisas ou crespas, consistentes, quebradiças, verde- esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compacidade.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA. <a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA  <u>Referencial fotográfico</u>  INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA
	Crespa			Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante ou roxa (somente as bordas ou o todo).	
	Lisa				

	Paulista			Folhas lisas e delicadas de bordas arredondadas, podendo ou não formar cabeça; coloração verde	
BERTALHA			Extra	Folhas carnosas, de tamanho médio; formato semelhante ao do espinafre, porém mais arredondado; folhas e hastes verdes, vigorosas.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 – MAPA RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
CHICÓRIA	Crespa		Extra	Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
	Lisa				

COUVE	Manteiga		Extra	Folhas arredondadas, grandes, lisas ou pouco onduladas, de cor verde-escura e talos verde claros; sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA</p> <p><a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
ESPINAFRE			Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles. Apresentação folhas congeladas.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA</p> <p><a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
REPOLHO	Verde		Extra	“Cabeça” formada pela sobreposição de folhas; coloração verde ou roxa, dependendo da variedade (as folhas de cobertura são mais escuras, enquanto as folhas internas são mais claras); pecíolo curto e em destaque, firme e claro nas duas variedades.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA</p> <p><a href="#">Referencial fotográfico</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
	Roxo				

RÚCULA			Extra	Folha alongada de borda lisa ou recortada; coloração varia do verde ao verde escuro; talo fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA</p> <p>Referencial fotográfico</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
--------	--	--	-------	--	--

SEMENTES	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO/ CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS/ REQUISITOS	REFERÊNCIA
ERVILHA FRESCA	Ervilha Torta			<p>Ervilhas em vagens tenras, limpas, de cor verde clara; grãos, também verdes, podem ser lisos ou rugosos; vagens devem estar firmes e quebráveis, nunca amolecidas e dobráveis.</p>	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
VAGEM	Macarrão			De coloração verde clara; tenras e quebradiças, nunca amolecidas.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA.</p> <p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p>

	Manteiga			Mais comprida e mais larga do que outras variedades, de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças, nunca amolecidas.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u></p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA</p>
--	----------	--	--	--	--

## 6.2 - HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS/ CONGELADAS

HORTALIÇA	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO/ CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS/ REQUISITOS	REFERÊNCIA
AIPIM			Congeladas embaladas (congelamento ultra rápido)	Produzidas a partir das hortaliças selecionadas conforme seus PIQ, para garantir uniformização e padronização do produto final, que deve manter a aparência, cor, firmeza, e aroma característicos, apresentando precisão do corte e ausência de lesões ou defeitos. Não devem apresentar sinais de descongelamento e recongelamento no recebimento.	<p><a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a></p> <p>SILVA, F. T. RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS PARA O PROCESSAMENTO DE HORTALIÇAS CONGELADAS EMBRAPA, 2000. 14 P</p>
BRÓCOLIS					
COUVE-FLORES					
ERVILHA GRÃOS					
ESPINAFRE					

## 6.3 - ERVAS AROMÁTICAS E OUTRAS *IN NATURA*

HORTALIÇA	VARIEDADE	GRUPO/ CLASSE	TIPO/ CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS/ REQUISITOS	REFERÊNCIA
-----------	-----------	---------------	-----------------	-----------------------------	------------



CEBOLINHA VERDE			Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	<a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a>  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u>  INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA
COENTRO			Extra	Folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; nunca devem apresentar folhas amareladas ou talos moles; aroma e sabor fortes, característicos.	<a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a>  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u>  INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA
HORTELÃ	Fresco		Extra	Pequenas folhas opostas, rugosas, de formato ovalado e margens serrilhadas; coloração verde; aroma e sabor refrescantes.	<a href="https://www.embrapa.br/hortalicas">https://www.embrapa.br/hortalicas</a>  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u>  INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA

MANJERICÃO	Fresco		Extra	Pequenas folhas ovaladas e pontiagudas, de margens lisas, presas a um caule muito ramificado; folhas verde-brilhantes muito aromáticas.	<a href="https://www.embrapa.br/hortalics">https://www.embrapa.br/hortalics</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA
SALSA	Lisa		Extra	Folhas verde- escuras, brilhantes, composta por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde- clara; possuem aroma forte e agradável.	<a href="https://www.embrapa.br/hortalics">https://www.embrapa.br/hortalics</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA <u>Referencial fotográfico</u> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA
	Crespa				

#### 6.4 – PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCs)

HORTALIÇA	VARIEDADE	GRUPO/ CLASSE	TIPO/ CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
AZEDINHA ORA-PRO- NÓBIS CHAYA TAIOBA				Devem seguir os critérios de PIQ estabelecidos para produtos hortícolas em geral, conforme descrito nas especificações das frutas e hortaliças.	<a href="https://www.embrapa.br/hortalics">https://www.embrapa.br/hortalics</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 14, DE 8 DE OUTUBRO DE 2021 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

PEIXINHO					
----------	--	--	--	--	--

## 7- CARNES IN NATURA

MATÉRIA-PRIMA	ORIGEM	CORTE	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CARNE BOVINA	Bovina	Chã de dentro / Coxão de dentro, Alcatra (músculo do interior da perna, arredondado, com fibras curtas e de consistência macia)	Em temperatura adequada ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada); aspecto firme, livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	PORTARIA Nº 5, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988 - MAPA
		Contrafilé (carne macia, de forma redonda, com uma capa de gordura)			PHILIPPI, 2014
		Patinho (Corte ligeiramente macio)			SIMBOI, 2006
					PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996 - MAPA
					PORTARIA Nº145, DE 22 DE ABRIL DE 1998 - MAPA
					PORTARIA Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998 - MAPA
					RDC Nº 272, DE 14 DE MARÇO DE 2019 - ANVISA
					INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 17, DE 29 DE MAIO DE 2018 - MAPA

					<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 14, DE 3 DE JUNHO DE 2019 - MAPA</p> <p>PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 - MAPA</p> <p>PORTARIA SDA Nº 1.021, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024 - MAPA</p> <p>DECRETO Nº9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 - MAPA</p> <p>DECRETO 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020- MAPA</p>
CARNE DE AVES	Frango	Peito	<p>Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação (resfriada, congelada); aspecto firme, cor amarelo-rosado; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio.</p>	<p>Carne com consistência amolecida, dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acúmulo sanguíneo. Coloração da carne com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Presença de excesso de gordura.</p>	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 - MAPA</p> <p>SIMBOI, 2006</p> <p>PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996 - MAPA</p> <p>PORTARIA Nº145, DE 22 DE ABRIL DE 1998 - MAPA</p> <p>RDC Nº105, DE 19 DE MAIO DE 1999 - ANVISA</p> <p>PORTARIA Nº46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998 - MAPA</p> <p>DECRETO Nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 59, DE</p>
		Coxa			
		Sobrecoxa			
	Peru	Inteiro			

					02 DE DEZEMBRO DE 2009 - MAPA  PORTARIA Nº210, DE 10 DE NOVEMBRO DE 1998 - MAPA
CARNE SUÍNA	Suína	Mignon	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação; aspecto firme e cor rosada; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio; gordura de coloração branca ou quase branca.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas ou limo ou exsudando suco.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 - MAPA  SIMBOI, 2006  PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996 - MAPA  PORTARIA Nº145, DE 22 DE ABRIL DE 1998 - MAPA  RDC Nº105, DE 19 DE MAIO DE 1999 - ANVISA  PORTARIA Nº46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998 - MAPA  DECRETO Nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 59, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2009 - MAPA  PORTARIA Nº210, DE 10 DE NOVEMBRO DE 1998 - MAPA
		Lombinho			
		Carré			
		Pernil			
PESCADO	Peixe	Filé de Pescada ou Tilápia	Odor característico, carne firme, olhos brilhantes, guelras róseas ou vermelhas úmidas, escamas aderentes e firmes, cor branca ou ligeiramente rósea,	Carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos; carne sem brilho, de cor leitosa; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e afundados na	ORNELLAS 2007  SIMBOI, 2006

		Posta de Namorado, Dourado ou Congro Rosa	temperatura adequada à forma de conservação; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas escuras, espinhas quebradas ou aparentes.	órbita; guelras pálidas, ressecadas, azuladas, com cheiro desagradável; escamas opacas, desprendendo-se facilmente; pele de cor embaçada, rugosa e frágil; ventre flácido ou volumoso; nadadeira e cauda sem resistência a movimentos; vísceras dilaceradas.	<p>PORTARIA Nº46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998 - MAPA</p> <p>PORTARIA Nº 13, DE 6 DE JUNHO DE 2017 MAPA</p> <p>PORTARIA SDA Nº 834, DE 30 DE JUNHO DE 2023 - MAPA</p> <p>DECRETO Nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA</p>
FRUTOS DO MAR	Camarão	7 Barbas	Aspecto brilhante, úmido, carne firme, cor branco-acinzentada cheiro e odor agradáveis, corpo em curvatura natural, rígida, carapaça aderente ao corpo, coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação.	Carne sem brilho ou amolecida; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e coloração azulada, esverdeada ou escura; fácil desintegração fora da temperatura de conservação; aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado; coloração, cheiro ou sabor anormais; lesões ou doenças microbianas; infestação muscular maciça por parasitas.	<p>ORNELLAS, 2007</p> <p>DECRETO Nº 1255, DE 25 DE JUNHO DE 1962 – MAPA.</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 20 DE AGOSTO DE 2019 - MAPA</p> <p>PORTARIA SDA Nº 489, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2021 - MAPA</p> <p>PORTARIA SDA Nº 834, DE 30 DE JUNHO DE 2023 - MAPA</p>
		Cinza			
	Lula		Pele lisa e úmida; olhos vivos, salientes nas bordas; carne consistente, elástica; cheiro e odor característico.		

BACALHAU	Pescado salgado seco			Quando apresentar odor e sabor desagradáveis ou anormais; amolecido, úmido e pegajoso; áreas de coloração anormais; presença de larvas ou parasitos ou alterações outras de qualquer natureza.	DECRETO Nº 1255, DE 25 DE JUNHO DE 1962 – MAPA PORTARIA Nº52, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 15 DE JANEIRO DE 2019 - MAPA
----------	----------------------------	--	--	--	---

## 8 - PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS

MATÉRIA- PRIMA	ORIGEM	CORTE	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
CARNE SECA / CHARQUE	Bovina	Coxão Traseiro	Embalagem rasgada ou furada; carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada;a gordura não deve apresentar odor de ranço.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº20, DE 21 DE JULHO DE 1999 – MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 - MAPA  CIRCULAR Nº109, DE 29 DE AGOSTO DE 1988 - MAPA

PRESUNTO	Suíno	Membro posterior, desossado, e submetido ao processo térmico adequado.	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável; não conservação em temperatura adequada,ou seja, a de refrigeração (máximo 8°C).	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 - MAPA  PORTARIA SDA Nº 765, DE 6 DE ABRIL DE 2023- MAPA
PEITO	Peru	Membro superior, desossado, submetido ao processo térmico adequado.		DECRETO Nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952 – MAPA
BLANQUET				
LINGUIÇA	Suína  Curada/  defumada	Calabresa, portuguesa, paio (industrializada)	Embalagem rasgada ou furada;coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº43, DE 7 DE DEZEMBRO DE 2011 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº33, DE 5 DE SETEMBRO DE 2017 - MAPA
	Frango fresca	Toscana (em gomos uniformes)		

## 9 – OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
---------------	---------------	-----------------	-------------------------	-------------



LEITE DE VACA UHT	Desnatado (máximo 0,5% de gordura)	Líquido homogêneo de cor branca, com odor e sabor característicos, levemente adocicados. Deve ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento, que garantam a hermeticidade do envase e uma proteção apropriada contra a contaminação.	Aspecto viscoso; cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos.	<p>PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA</p> <p>PORTARIA Nº 370, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 - MAPA</p> <p>DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997- MAPA</p> <p>DECRETO Nº 1236, DE 02 DE SETEMBRO DE 1994 - MAPA</p> <p>ARRUDA, 2002</p>
	Integral (mínimo 3% de gordura)			
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	Desnatado	Pó facilmente solúvel em água; aspecto uniforme, sem grumos; cor branco- creme; sabor odor agradáveis, semelhantes ao do leite fluido.	Matéria- prima empedrada, mofada; cor, sabor ou odor alterados; presença de corpos estranhos de qualquer natureza.	<p>RESOLUÇÃO Nº 2, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA</p> <p>ORNELLAS, 2007 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 58, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2019 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55, DE 30 DE SETEMBRO DE 2020 - MAPA</p> <p>PORTARIA Nº 783, DE 4 DE ABRIL DE 2025 - MAPA</p>
	Integral			
CREME DE LEITE	Creme de baixo teor de gordura	Deve apresentar-se espesso, de coloração branca ou levemente amarelada; sabor e odor característicos, suaves, não rançosos Nem ácidos.	Presença De impurezas ou elementos estranhos; creme com consistência, cor, odor ou sabor	<p>PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA</p> <p>ORNELLAS, 2007</p>
	Creme			

UHT / FRESCO	Creme de alto teor de gordura		alterados.	DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997- MAPA
MANTEIGA	Extra ou de primeira qualidade	Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa, uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água; coloração branca amarelada; sem manchas ou pontos com outras colorações; sabor suave e aroma delicado.	Presença de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos; consistência amolecida; cor, sabor e odor alterados.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA  ORNELLAS, 2007  DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997- MAPA  RESOLUÇÃO Nº4, DE 28 DE JUNHO DE 2000 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº30, DE 26 DE JUNHO DE 2001- MAPA
QUEIJO	Minas Frescal	Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa, uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água; coloração branca amarelada; sem manchas ou pontos com outras colorações; sabor suave e aroma delicado.	Aspecto melado, pegajoso; consistência alterada; cor, sabor e odor estranho ao produto.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA  ARRUDA, 2002  DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997- MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº30, DE 7 DE AGOSTO DE 2013 - MAPA
	Muçarela		Produto estufado, rachado, mofado; presença de elementos estranhos em sua massa; cor, sabor ou odor	PORTARIA Nº146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA  DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997- MAPA  PORTARIA Nº837, DE 18 DE JUNHO DE 2018 - MAPA

		impróprios ao produto.	
Parmesão	Consistência dura; textura compacta, superfície de fratura granulosa; coloração amarelada; sabor salgado, ligeiramente picante; odor característico, agradável e bem desenvolvido.	Aspecto pegajoso, textura amolecida; presença de mofo ou qualquer outro elemento estranho; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	PORTARIA Nº146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA  DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997- MAPA  PORTARIA Nº353, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997- MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 7 DE AGOSTO DE 2013 - MAPA

QUEIJO	Prato	Aspecto de massa semidura; cor amarela; sabor e odor próprios.	Produto estufado, rachado ou mofado; odor, sabor cor alterados; presença de substâncias estranhas qualquer natureza em sua massa.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA  DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997- MAPA
	Requeijão	Aspecto de massa mole, pastosa, homogênea; coloração branco-creme; sabor e odor característicos.	Massa heterogênea, de consistência ou cor alterada; presença de mofo ou elementos estranhos à sua natureza; odor e sabor pútridos.	PORTARIA Nº 359, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA  ARRUDA, 2002  DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997- MAPA
	Ricota	Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; textura fechada ou com alguns olhos mecânicos; consistência firme, macia; cor branca.	Aspecto melado, pegajoso; consistência ou cor alterada; sabor ou odor estranho ao	ARRUDA, 2002  DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997- MAPA

			produto.	
IOGURTE NATURAL	Integral	Consistência firme ou pastosa; cor branca; odor próprio; sabor levemente ácido.	Consistência líquida; aspecto talhado; cor, odor ou sabor alterado.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº46, DE 23 OUTUBRO DE 2007- MAPA
	Desnatado			
IOGURTE COM POLPA DE FRUTA	Parcialmente desnatado  (matéria gorda máxima de 2,9g/100g)	Consistência semi líquida ou pastosa, cor e sabor característicos da adição da polpa de fruta (morango); odor próprio; sabor levemente ácido.	Consistência alterada; aspecto talhado; cor, odor ou sabor alterado. Embalagem violada, danificada ou estufada. Presença de elementos estranhos à sua natureza.	

#### 9.1 OVOS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
OVOS DE GALINHA	Fresco Branco	A	Tipo 1(Extra ou Jumbo)	Ovos com casca suja, trincada ou rompida; alterações da gema e da clara; gema arrebitada, misturada à clara, com manchas escuras, presença de sangue, embrião ou fungos; cor, odor e sabor anormais; podridão.	PORTARIA Nº1, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990 – MAPA  ORNELLAS, 2007  DECRETO Nº 56.585, DE 20 DE JULHO DE JULHO DE 1965 - MAPA  DECRETO Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952 – MAPA
	Fresco Cor				

	Integral		Pasteurizado líquido Refrigerado	Sabor e odor desagradáveis; coloração e consistência alteradas; presença de matéria estranha ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 2 DE SETEMBRO DE 2008 – MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 56, DE 04 DE DEZEMBRO DE 2007 - MAPA  RESOLUÇÃO Nº 1, DE 09 DE JANEIRO DE 2003 – MAPA  PORTARIA SDA Nº 747, DE 6 DE FEVEREIRO DE 2023 - MAPA
			Desidratado	Umidade anormal; formação de grumos; cor alterada; presença de corpos estranhos de qualquer natureza; sabor e odor impróprios ao produto.	

## 10 – GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS

### 10.1 - CREME VEGETAL

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CREME VEGETAL	Comum	Com sal ou sem sal, sem traços de leite	Coloração alterada; odor e sabor desagradáveis, característicos de ranço; temperatura inadequada de conservação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019 – MAPA  PORTARIA Nº372, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997, MAPA  ORNELLAS, 2007
	Light			

### 10.2 – ÓLEOS VEGETAIS

MATÉRIA- PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
----------------	-------	---------------	-------------------------	-------------

ÓLEOS VEGETAIS	1	Soja	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde. Com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líqüida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 87, DE 15 DE MARÇO DE 2021 – MAPA</p> <p>RDC Nº 481, DE 15 DE MARÇO DE 2021 – ANVISA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 24, DE 18 DE JUNHO DE 2018 – MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 30 DE JANEIRO DE 2012 - MAPA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 19, DE 30 DE JULHO DE 2012 - MAPA</p> <p>ORNELLAS, 2007</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22 DEZEMBRO DE 2006 – MAPA</p> <p>PORTARIA Nº 418, DE 30 DE MARÇO DE 2022 – MAPA</p> <p>RDC Nº 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA</p> <p>ARRUDA, 2002</p>
		Milho		
		Girassol		
		Canola		
AZEITE	Extra Virgem	Oliva		
AZEITE - APRESENTAÇÃO EM SACHÊ VOLUM E ENTRE 4 A 7 ML; ACIDEZ MÁXIMA 2% PARA AZEITE VIRGEM; 0,8% PARA EXTRA VIRGEM	Extra Virgem	Oliva	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde. Com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líqüida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	<p>RESOLUÇÃO RDC Nº961, DE 06 DE FEVEREIRO DE 2025 – ANVISA</p> <p>RESOLUÇÃO RDC Nº429 DE 08 DE OUTUBRO DE 2020 – ANVISA</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75, DE 08 DE OUTUBRO DE 2020 - ANVISA</p>

## 11 – VINAGRE, MOLHOS PROCESSADOS OU INDUSTRIALIZADOS, CONCENTRADOS À BASE DE TOMATE, TOFU E OUTROS PRODUTOS À BASE DE SOJA

### 11.1 VINAGRE

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
VINAGRE	Fermentado Acético Vinho Tinto ou Branco	Líquido límpido, transparente ou vinho translúcido, dependendo do tipo de vinho fermentado; aroma acético e sabor ácido	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza.	<a href="http://www.cnpqv.embrapa.br">www.cnpqv.embrapa.br</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 14 DE OUTUBRO DE 1999 – MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº14, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2018 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº48, DE 31 DE AGOSTO DE 2018 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 3 DE ABRIL DE 2012 - MAPA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 19 DE MARÇO DE 2020 - MAPA
	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico	Aspecto denso, xaroposo e escuro, com aroma e sabor ácidos levemente adocicados.		
	Fermentado Acético de Frutas, Cereais, Vegetais ou Mel.	Líquido límpido, de coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.		

VINAGRE - APRESENTAÇÃO EM SACHÊ VOLUME ENTRE 4 A 7 ML; ACIDEZ 4,2 % VINAGRE DE MESA	Fermentado Acético Vinho Tinto ou Branco	Líquido límpido, transparente ou vinho translúcido, dependendo do tipo de vinho fermentado; aroma acético e sabor ácido	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza.	RESOLUÇÃO RDC Nº961, DE 06 DE FEVEREIRO DE 2025 – ANVISA  RESOLUÇÃO RDC Nº429 DE 08 DE OUTUBRO DE 2020 – ANVISA  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75, DE 08 DE OUTUBRO DE 2020 - ANVISA
--	---	---	--	---

#### 11.2 - MOLHOS INDUSTRIALIZADOS OU PROCESSADOS

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CATCHUP		Consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor próprios.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RESOLUÇÃO - RDC Nº 716, DE 1º JULHO DE 2022 -ANVISA  RESOLUÇÃO RDC Nº276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
MOSTARDA PREPARADA	Amarela	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor fortes, característicos.		
MOLHO SHOYO		Consistência líquida; coloração escura; sabor salgado.		
MOLHO INGLÊS		Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.		



MAIONESE		Consistência pastosa, emulsão estável; cor branco- creme; odor e sabor característico.	
----------	--	--	--

### 11.3 CONCENTRADOS DE TOMATE

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CONCENTRADO DE TOMATE	Extrato	Aspecto de massa mole; cor vermelha; odor e sabor próprios. Apresenta no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e ou açúcar.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Adição de espessantes e aditivos.	RESOLUÇÃO RDC Nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA
	Polpa			

### 11.4– TOFU

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
TOFU		Produzido a partir da soja. Textura firme parecida com a do queijo, sabor delicado, cor branca cremosa e apresenta-se normalmente sob a forma de blocos.	Aspecto e; consistência alterada; cor, sabor odor estranho ao produto.	<p>3. RESOLUÇÃO-RDC Nº 91, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000 - ANVISA</p> <p>4. <a href="https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/469805/tofu">https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/469805/tofu</a></p>

## 11.5 - OUTROS PRODUTOS À BASE DE SOJA

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
BEBIDAS, IOGURTES, CREMES, SORVETES, TOFU E OUTROS	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido extraído da soja e acrescido de outros ingredientes	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos.	Aspecto viscoso, cor, sabor odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.	5. RESOLUÇÃO-RDC Nº 91, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000 - MAPA
PASTAS, MOLHOS, PATÊS	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido extraído da soja e acrescido de outros ingredientes	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos.	Cor, sabor ou odor alterados; consistência alterada; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.	
PALITOS, BISCOITOS, COOKIES, BARRAS DE CEREAIS, PÃES E OUTROS	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido a farinha extraídos da soja e acrescido de outros ingredientes	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos submetidos a Processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos	Alimento empedrado, mofado; cor, sabor odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.	

## 12 - AÇÚCARES E ADOÇANTES

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
----------------	---------------	-----------------	-------------------------	-------------

AÇÚCARES E ADOÇANTES	Refinado	Pó finíssimo de cor branca e rápida dissolução em água.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto.	RDC nº 723, de 01/07/2022 - ANVISA
	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº47, DE 30 DE AGOSTO DE 2018 - MAPA
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao da rapadura.		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº60, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2019 - MAPA
	Steviosídeo	Líquido ou pó, sem impurezas e outros ingredientes		ORNELLAS, 2007
	Sucralose			RDC Nº271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
				PORTARIA Nº 38, DE 13 DE JANEIRO DE 1998 - ANVISA

### 13 - DOCES INDUSTRIALIZADOS, FRUTAS SECAS E OLEAGINOSAS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
DOCES	De corte	Variados	Sabor, odor e cor alterados; textura diferente da especificada em embalagem; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; consistência alterada.	PORTARIA Nº 855, DE 27 DE SETEMBRO DE 2010 - MAPA  ORNELLAS, 2007  RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA  PHILIPPI, 2003  RDC Nº 352, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2002 - ANVISA  PORTARIA Nº 354, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA
	Creirosos ou pastosos	De leite e variados de frutas sem leite		
	Compotas	De frutas sem leite		

BOMBOM	De chocolate	Variados	Sabor, odor e cor alterados; textura diferente da especificada em embalagem; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; consistência alterada.	RDC nº 723, de 01/07/2022 - ANVISA  RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA
AMEIXA	Preta, sem caroço	Seca	Presença de fungos, bolores, insetos ou outra matéria estranha; coloração anormal, odor e sabor estranhos ao produto.	PORTARIA SDA Nº 635, DE 5 DE AGOSTO DE 2022 - MAPA  RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA
UVA PASSA	Preta/Branca	Seca	Presença de fungos, bolores, insetos ou outra matéria estranha; coloração anormal, odor e sabor estranhos ao produto.	
DAMASCO	Amarelo, sem caroço	Seco	Presença de fungos, bolores, insetos ou outra matéria estranha; coloração anormal, odor e sabor estranhos ao produto.	PORTARIA SDA Nº 635, DE 5 DE AGOSTO DE 2022 - MAPA  RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA
CASTANHA, NOZ, AMÊNDOA	Marrom, sem casca	Seca	Os produtos devem estar limpos e em bom estado de conservação, isentos de pragas visíveis a olho nu, em qualquer de suas fases evolutivas, isentos de odores estranhos, impróprios ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto, e isentos dos defeitos: mofadas, ardidas ou rançosas ou azedas, germinadas, danificadas e chochas ou imaturas.	

#### 14- GELEIA DE FRUTAS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
GELEIA DE FRUTAS (BLISTER)	Extra ou comum?	Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa.  Com cor, odor e sabor característicos da fruta correspondente.	Consistência, sabor, odor e cor alterados, presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer	RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978 - ANVISA

		Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas, pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente.	matéria estranha ao produto; alterações na embalagem.	
--	--	--	---	--

**15 - CAFÉ, LEITE DE COCO, COCO RALADO, FERMENTOS, CACAU EM PÓ 100 % E BEBIDA VEGETAL DE AVEIA**

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CAFÉ	Café torrado e moído	Cor castanho-escuro; aroma forte e agradável, característico de café torrado e moído, umidade ≤ 5%.	Umidade acima de 5,0%, presença de impurezas, sedimentos ou matérias estranhas visíveis (ex: insetos, larvas, parasitos), empedramento ou aglomeração fora do padrão, odor ou sabor impróprios ou alterados, cor ou aspecto significativamente alterados	Portaria SDA nº 570/2022 - MAPA
LEITE DE COCO	Sem açúcar	Líquido de coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; presença de matéria estranha.	RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA
COCO RALADO	Desidratado Sem açúcar	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e sãos.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	
FERMENTO	Químico pó	Aspecto em pó, cor branco, cheiro e sabor próprio	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprio são produtos.  Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.	RDC Nº 779, DE 01 DE MARÇO DE 2023 – ANVISA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº38, DE 21 DE DEZEMBRO DE 1977- ANVISA
	Biológico seco	Fermento Seco; Aspecto: pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis; Cor: do branco ao castanho claro; Cheiro: próprio; Sabor: próprio.		
	Biológico instantâneo			
	Biológico instantâneo massa doce			

**16- CACAU EM PÓ**

<b>MATÉRIA-PRIMA</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
CACAU EM PÓ 100% (alcalino?)		Aspecto em pó fino, cor marrom, cheiro e sabor próprio, sem adição de açúcares, amidos, corantes ou aromatizantes.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprio ao produtos.	RDC nº 723, de 01/07/2022 - ANVISA  RESOLUÇÃO-RDC Nº 264, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA

#### 17- BEBIDA VEGETAL DE AVEIA

<b>MATÉRIA- PRIMA</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
BEBIDA VEGETAL DE AVEIA	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido extraído da aveia e acrescido de outros ingredientes. Enriquecido com cálcio.	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis da aveia convenientemente limpos submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos.	Textura, cor, sabor e odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.	DECRETO Nº 12.709, DE 31 DE OUTUBRO DE 2025  RESOLUÇÃO - RDC Nº 218, DE 29 DE JULHO DE 2005

## 18 - ÁGUA DE COCO

MATÉRIA-PRIMA	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
ÁGUA DE COCO	Integral	Não fermentada, em sua concentração natural, sem a adição de água ou de açúcares. Com cor, odor e sabor característico.	Cor, sabor ou consistência alteradas. Embalagem danificada, violada ou estufada. Presença de corpos estranhos ao produto.	DECRETO Nº 12.709, DE 31 DE OUTUBRO DE 2025  INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 9, DE 30 DE JANEIRO DE 2020 - GM/MAPA  RDC Nº 218, DE 29 DE JULHO DE 2005 - ANVISA

## 19 - CONSERVAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
AZEITONA	Verde	Sem caroço; fatiada, inteira, recheada.	Vazamento do líquido interno; líquido de cobertura espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas ou o todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.	ORNELLAS, 2007  ARRUDA, 2002  RDC Nº 362, DE 29 DE JULHO DE 1999- ANVISA.  RDC Nº 81, DE 14 DE ABRIL DE 2003 - ANVISA  RESOLUÇÃO CNNPA Nº13 DE 15 DE JULHO DE 1977 - ANVISA
	Preta			
MILHO VERDE	Salmoura/ simples			

ERVILHA	Salmoura/ simples			PORTARIA Nº 65, DE 30 DE MARÇO DE 2021 - MAPA
PALMITO	Pupunha Salmoura/ simples	Fatiado ou inteiro		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 02 DE AGOSTO DE 2004 - MAPA
CHAMPIGNON	Salmoura/ simples	Fatiado ou inteiro		RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
ALCAPARRAS	Salmoura/ simples			RDC Nº352, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2002 - ANVISA
ASPARGOS	Salmoura/ simples			
PICLES	Hortaliças Variadas	Simples ou mistas		
CEBOLINHA	Salmoura/ simples			
ATUM	Light	Enlatado e imerso em água e sal; ao natural sólido ou em pedaços.		PORTARIA Nº 63, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2002-MAPA
OVO DE CODORNA	Salmoura/ simples			PORTARIA SDA Nº 612, DE 06 DE JULHO DE 2022 - MAPA
				PORTARIA Nº1, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990 - MAPA



**20 - CONDIMENTOS E ESPECIARIAS**

MATÉRIA- PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ALHO	Desidratado	Flocos		PORTARIA Nº 242 DE 17 DE SETEMBRO DE 1992 -MAPA
	Frito	Triturado		
CANELA	Seco	Casca		
		Pó	Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação,nº de lote ou data de validade.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 14 DE SETEMBRO DE 2006 -MAPA  ORNELLAS, 2007  PORTARIA Nº13, DE 25 DE JANEIRO DE 2010- MAPA. 2 DE JANEIRO 2001 – ANVISA  GERMANO, 2008  RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 - ANVISA  RDC Nº 276, 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA  RDC Nº 130, 26 DE MAIO DE 2003 - ANVISA
CRAVO-DA- ÍNDIA	Bahia especial	Seco		
COENTRO	Desidratado	Folhas		
CEBOLA	Desidratado	Flocos		
ENDRO	Desidratado	Folhas		
TOMILHO	Desidratado	Folhas		
ESTRAGÃO	Desidratado	Folhas		
ALECRIM	Desidratado	Folhas		
LOURO	Desidratado	Folhas		
		Pó		
MANJERICÃO	Desidratado	Folhas		

MANJERONA	Desidratado	Folhas		
ORÉGANO	Desidratado	Folhas		
-AÇAFRÃO-DA- TERRA (CÚRCUMA)	Desidratado	Pó		
CURRY	Pó	Picante		
SÁLVIA	Desidratada			
SALSA	Desidratada	Folhas		
		Talos		
SAL	Extra refinado	Fino		
		Sachê		
PIMENTA DO REINO BRANCA, PRETA, CALABRESA, DA JAMAICA	Desidratado	Pó		
PÁPRICA, PÁPRICA DOCE	Desidratado	Pó		
NOZ- MOSCADA	Seca	Grãos		
		Pó		

## 21 – BATATA PALHA

MATÉRIA- PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
<b>BATATA PALHA</b>	Extra fina	Coloração dourada clara, sem chegar ao marrom. Textura (crocante), odor característico do produto.	Alteração de sabor cor, odor ou textura. Danos na embalagem e a presença de pragas ou corpos estranhos.	GRIZOTTO, 2005

## 22 - PÃES E BISCOITOS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
PÃO	Pão careca, Pão brioche de leite, Pão broa de milho, Pão broa de leite, Pão suíço	Massa fina, superfície macia, lisa e brilhante; miolo consistente e sedoso. Peso: 50 g por unidade. Produzido em panificadora, não pode ser industrializado.	Pães com miolo cru, queimado ou ressecado; odor e sabor estranhos; presença de bolor, umidade excessiva, sujeira, corpo estranho ou sinais de deterioração.	RDC nº 711/2022 – ANVISA  Rotulagem de acordo com: RDC 259/2002 – ANVISA  Boas Práticas de Fabricação -RDC 216/2004  ABNT NBR 16170:2013    LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003
	Pão francês	Crosta de cor amarelo-dourada, crocante, lisa e bem aderente ao miolo; presença de pestana aderente; miolo branco-creme, leve e uniforme; comprimento aproximado de 14 cm e largura de 7 cm. Peso: 50 g por unidade. Produzido em panificadora, não pode ser industrializado.	Crosta escura, queimada, quebradiça ou desprendida do miolo; miolo cru, massudo, com buracos excessivos ou coloração alterada; presença de mofo, odores estranhos, sujeira ou corpo estranho.	
	Pão de forma	Miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.Peso: 50 g por porção.		
	Pão isento de glúten	Textura, cor e odor característico do produto. Isento de trigo ou qualquer outro ingrediente (direto, derivado, ou contaminante) que contenha glúten. Rotulagem em conformidade com a legislação para produtos isentos de glúten.		

	Pão de queijo	Textura, cor e odor característico do produto. Composto por polvilho, água, queijo, ovos, leite e sal. Apresentação congelada e em unidades de 50g.	Textura, cor e odor alterados. Presença de ingredientes não autorizados. Embalagem danificada ou rotulagem inadequada. Temperatura inadequada ou sinais de recongelamento.	RESOLUÇÃO - RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022
<b>BISCOITO</b>	Biscoito de polvilho	Textura, cor e odor característico do produto. Apresentação de superfície crocante, volumosa e leve. Composto de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal e leite.	Textura, cor e odor alterados. Presença de ingredientes não autorizados. Embalagem danificada ou rotulagem inadequada.	

**PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)**

**PRODUTOS E MATERIAIS**

**1. DESCARTÁVEIS**

<b>MATÉRIA-PRIMA</b>	<b>TIPOS</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO</b>	<b>REFERÊNCIA</b>
COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL PARA ÁGUA	Branco	Material biodegradável, atóxico, deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Capacidade mínima de 200 ml	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações.	PORTARIA INMETRO Nº 394, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2020  ABNT-NBR- 14865 (SOBRE COPO DESCARTÁVEL)  ABNT- NBR- 14865  ABNT- NBR 13230
GUARDANAPO DE PAPEL	Folha dupla	Cor branco. Medindo, minimamente 23,0 x 22,0 cm. Em fibras 100% celulósicas	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, deformações.	ABNT-NBR- 115464-4
JALECO DESCARTÁVEL	TNT			
LUVA DESCARTÁVEL	Transparente (PVC)	Para alimentos		

PALITO PARA CHURRASCO	Bambu	Pacote	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações. Isento de rebarbas, arestas cortantes ou defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização.	ABNT NBR 13230
TOUCA DESCARTÁVEL	TNT			ABNT- NBR- 14865
PALITO DENTAL	Americano	Embalagem individual		ABNT- NBR- 14865
	De mesa	Caixas com 5000		
SACO PARA TALHER	Papel encerado	No mínimo 08 x 24 cm altura		ABNT NBR 13230  ABNT- NBR- 14865  ABNT-NBR 15464-11  ABNT-NBR 15464-9  ABNT-NBR 1476
FILME DE PVC	Atóxico transparente	Bobina		
PAPEL TOALHA	Folha dupla	Bobina		
PAPEL HIGIÊNICO	Folha dupla branco	Rolo – 100% celulose, solúvel em água		
PAPEL ALUMÍNIO	Alumínio	Rolo		
MONITOR DE ÓLEOS E GORDURAS	Fita			
EMBALAGENS DESCARTÁVEIS PAPEL KRAFT ANTI VAZAMENTO – ADEQUADA PARA ALIMENTOS COM CALDOS	Redonda e retangular com tampa, com no mínimo 03 subdivisões e capacidade de 1200ml, potes, tampas	Indicado para alimentos 14,5 x 19,0 cm	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações.	ABNT NBR 15448-1
EMBALAGENS DESCARTÁVEIS BIODEGRADÁVEIS				

SACO DE PAPEL KRAFT BRANCO	Retangular, liso com ou sem impressão	14,5 x 19,0 cm	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações	
----------------------------	---------------------------------------	----------------	--	--

## 2. PRODUTOS DE LIMPEZA

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ÁLCOOL	Gel	COM CONCENTRAÇÃO DE 70%	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, molhadas.	RDC Nº691, DE 13 DE MAIO DE 2022 - ANVISA
	Líquido			
ADITIVO DE SECAGEM		Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de mancha.		PORTARIA Nº 15, de 23 DE AGOSTO DE 1988- ANVISA  RDC Nº 211, DE 18 DE JUNHO de 1999 - ANVISA
	Líquido neutro	Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor.		
	Alcalino Clorado em pó	Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças.		
	Alcalino Clorado Líquido	Lavagem de louças em máquina de lavar.		RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA
DETERGENTE DESENGORDURANTE	Líquido	Limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira ,e, utensílios e louças quando higienizados manualmente. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância.	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, molhadas.	RDC Nº 184, DE 22 DE OUTUBRO DE 2001- ANVISA
DESINCRUSTANTE	Líquido	Produto químico pronto uso indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.		PORTARIA Nº1428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 - ANVISA
DETERGENTE	Limpa alumínio	Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios.		
DESINFETANTE	A base de Quaternário de Amônia	Inodoro, indicado para desinfecção de pisos, paredes, pias, banheiros, e superfícies em geral, em locais como cozinhas e hospitais. Limpa e desinfeta em uma única operação.		RDC Nº 77, DE 16 DE ABRIL DE 2001- ANVISA
ESPONJA	Dupla face	Para lavar refresqueira e potes.		
	Não Risca - Fibrão azul	Para lavar GN e aço inox.		

GEL SANITIZANTE	Gel a base de álcool de cereais a 70%	Gel alcoólico para antissepsia das mãos a seco. Elimina 99,9% dos germes e bactérias, com emolientes especiais que evitam o ressecamento da pele.		ABNT - NBR 9191:2002
LIMPADOR MULTI USO	Líquido	Produto químico pronto uso indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância.		RDC Nº682, DE 2 DE MAIO DE 2022- ANVISA
LIMPADOR DE VIDROS	Líquido	Para limpeza de vidros. Com Ph neutro, secagem rápida.		RDC Nº 813, DE 1 DE SETEMBRO DE 2023 - ANVISA
LUVA	Látex	Para limpeza geral, leve.		RDC Nº694, DE 13 DE MAIO DE 2022 - ANVISA
	Borracha	Para limpeza geral, pesada.		
PANO DE LIMPEZA	Descartável	Para limpeza leve		RDC Nº695, DE 13 DE MAIO DE 2022 - ANVISA
		Para limpeza pesada		
SABONETE BACTERICIDA	Líquido	Para higienização das mãos - uso geral		
	Espuma	Para higienização das mãos - com emolientes, para laboratórios.		
SACO DE LIXO	Extra forte	Cor preto. Vários tamanhos.		
		Colorido. Específico para coleta de resíduos, capacidade de 130 litros , medidas 90 x110cm, nas cores cinza, amarelo, azul, verde.		
SANITIZANTE DE VEGETAIS	Líquido	Para sanitização de legumes, frutas e verduras. Concentração cloro entre 150 a 200 PPM.		
	Pó			



## ANEXO 5

### Critérios de Temperatura e Tempo a serem utilizados no processo produtivo por etapa do fluxograma

**Quadro 1 - Critérios de temperatura e tempo na etapa de recebimento de alimentos**

ETAPA DE RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS		
ALIMENTOS	TEMPERATURA	TEMPO/PRAZO DE VALIDADE
Alimentos congelados	-12 °C ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante	Observar especificação no rótulo do fabricante sobre o prazo de validade
Alimentos refrigerados: pescados	2 a 3 °C ou conforme recomendação do fabricante	Observar especificação no rótulo do fabricante sobre o prazo de validade
Alimentos refrigerados: carnes em geral	4 a 7 °C ou conforme recomendação do fabricante	Observar especificação no rótulo do fabricante sobre o prazo de validade
Demais produtos	4 a 10 °C ou conforme recomendação do fabricante	Observar especificação no rótulo do fabricante sobre o prazo de validade

**\*Referências:**

- Portaria CVS-5, Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.

**Quadro 2 - Critérios de temperatura e tempo na etapa de armazenamento de alimentos**

ETAPA DE ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS (Matérias-primas e alimentos manipulados)		
ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO/PRAZO DE VALIDADE
	0 a - 5°C	10 dias
	- 6 a - 10°C	20 dias
	- 11 a - 18°C	30 dias

Alimentos congelados <sup>1</sup>	< - 18°C	90 dias
Alimentos refrigerados <sup>1</sup>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>TEMPO/PRAZO DE VALIDADE</b>
Pescados crus e manipulados	<b>Até 2°C</b>	3 dias
Pescados cozidos	<b>Até 2°C</b>	1 dia
Carnes bovina e suína, aves entre outras e seus produtos manipulados crus	<b>Até 4°C</b>	3 dias
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	<b>Até 4°C</b>	2 dias
Alimentos cozidos, exceto pescados	<b>Até 4°C</b>	3 dias
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	<b>Até 4°C</b>	3 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	<b>Até 4°C</b>	2 dias
Sobremesas e outras preparações com laticínios	<b>Até 4°C</b>	3 dias
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	<b>Até 5°C</b>	5 dias
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	<b>Até 5°C</b>	3 dias
Leite e derivados	<b>Até 7°C</b>	5 dias
Ovos	<b>Até 10°C</b>	7 dias
Demais alimentos preparados	<b>Até 4°C</b>	3 dias

<sup>1</sup> As temperaturas e tempo de armazenamento dos alimentos devem seguir as recomendações do fabricante especificadas no rótulo. Na ausência destas informações seguir as recomendações citadas.

**\*Referências:**

- Portaria CVS-5, Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.

**Quadro 3 - Critérios de temperatura e tempo na etapa de preparo de alimentos**

ETAPA DE PREPARO DOS ALIMENTOS		
ETAPA	TEMPERATURA	TEMPO/OBSERVAÇÃO
DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS	< 5°C	Sob refrigeração
DESSALGUE	Até 5°C	Sob refrigeração em água potável ou sob fervura
COCÇÃO	Atingir 74°C no centro geométrico do alimento <sup>1</sup>	_____
COCÇÃO POR FRITURA	Até 180°C <sup>2</sup>	Óleos e gorduras não devem ser aquecidos acima da temperatura recomendada
RESFRIAMENTO	Reduzir de 60°C a 10°C	2h (prazo máximo)
	<a 5°C ou a - 18°C	Após o resfriamento manter sob refrigeração ou congelamento
REAQUECIMENTO DOS ALIMENTOS	Atingir 74°C no centro geométrico do alimento	5 segundos

<sup>1</sup>Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

<sup>2</sup>Deverá ser substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

**\*Referências:**

- Portaria CVS-5, Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.
- Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA.

**Quadro 4 - Critérios de temperatura e tempo na etapa de distribuição de alimentos**

ETAPA DE DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO/OBSERVAÇÃO
Alimentos quentes	> 60°C	Máximo 6h
	< 60°C	Máximo 1h
Alimentos frios	Até 10°C	Máximo 4h
	Entre 10°C - 21°C	Máximo 2h

**\*Referências:**

- Portaria CVS-5, Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.
- Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA.

**Quadro 5 - Critérios de temperatura e tempo na etapa de transporte de alimentos**

ETAPA DE TRANSPORTE DOS ALIMENTOS <sup>1</sup>		
ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO/OBSERVAÇÃO
Alimentos quentes	> 60°C	Armazenados em caixas isotérmicas, próximos do horário de transporte das mesmas
Alimentos frios	Até 10°C	Armazenados em caixas isotérmicas, próximos do horário de transporte das mesmas

<sup>1</sup> O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

Os alimentos pré-preparados e preparados devem ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

**\*Referências:**

- Portaria CVS-5, Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.

- Portaria CVS-15, Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 11 de Novembro de 1991.

**Quadro 6 - Critérios de temperatura e tempo na etapa de armazenamento amostras de alimentos**

ETAPA DE ARMAZENAMENTO DE AMOSTRAS		
ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO/OBSERVAÇÃO
Alimentos distribuídos quentes	- 18°C	Armazenar sob congelamento por 72h
Alimentos distribuídos frios	Até 4°C	Armazenar sob refrigeração por 72h; alimentos líquidos devem ser armazenados somente nesta condição

**\*Referências:**

- Portaria CVS-5, Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.

## ANEXO 5A

### Critérios de temperatura nos equipamentos de armazenamento e distribuição de alimentos

**Quadro 1 - Temperaturas nos equipamentos**

EQUIPAMENTO	TEMPERATURA
Água do balcão térmico	80°C a 90°C
Pass through quente	> 80°C
Pass through frio	Até 8°C
Balcão refrigerado	Até 8°C
Refrigeradores	0 a 8°C
Câmara refrigerada para lixo	Até 10°C
Câmara de refrigeração	Até 5°C
Câmara de congelamento	- 12 a -18°C

**\*Referências:**

- Portaria CVS-5, Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.
- Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA.
- Silva Junior, Eneo Alves Da. Manual de Controle Higiênico Sanitário. São Paulo: Editora Varela, 20



## INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO (IMR) – ANEXO 6

Avaliação da Qualidade das Unidades de Alimentação e Nutrição prestados nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio de Janeiro

### 1. INTRODUÇÃO

1.1. Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão do contrato de fornecimento de refeições para todas unidades.

1.2. As atividades descritas neste documento serão realizadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controle do fornecimento de refeições, gerando relatórios mensais a serem encaminhados ao setor competente da UFRJ para aplicação de ajustes no pagamento.

### 2. OBJETIVO

2.1. Avaliar o desempenho e a qualidade das refeições pela CONTRATADA e estabelecidos neste Termo de Referência.

### 3. MÉTODO DE AVALIAÇÃO

3.1. A avaliação do desempenho e da qualidade das refeições pela CONTRATADA será realizada por meio do Formulário de Instrumento de Medição e Resultado – IMR, no qual serão analisados 3 Grupos de Atividades em cada Unidade da CONTRATANTE em funcionamento;

3.2. Para cada atividade relacionada será atribuído um percentual de ponderação que será o balizador para o cálculo da pontuação final.

3.3. A pontuação máxima a ser alcançada em cada grupo de atividades será igual a 3 (três) pontos;

3.4. A pontuação final será o resultado da soma obtida dos 3 (três) Grupos de cada uma das três Unidades dividido por 2, totalizando uma pontuação média final igual a 9 (nove) pontos.

### 4. CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SEREM UTILIZADOS EM TODAS AS ATIVIDADES AVALIADAS

4.1. No formulário IMR, que será preenchido mensalmente, devem ser atribuídos os seguintes pontos e conceitos para cada atividade avaliada: 3 (três) “Realizada”, 1(um) “Parcialmente Realizada” ou 0 (zero) “Não Realizada”;

4.2. Quando atribuídos os pontos 1 (um) ou 0 (zero), a CONTRATANTE deverá formalizar, de imediato, por escrito à CONTRATADA o motivo desta avaliação, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;

4.3. Sempre que a CONTRATADA solicitar prazo visando a correção de determinada falha, esta solicitação deve ser formalizada por escrito e o prazo acordado com a CONTRATANTE.

### 5. CLASSIFICAÇÃO DA PONTUAÇÃO DO IMR

Muito Bom	Bom	Regular	Insatisfatório
57,0 a 54,1 pontos	54,1 a 51,3 pontos	51,3 a 48,95 pontos	Abaixo de 48,45 pontos



Faixa de Ajustes no Pagamento		
Conceito Geral proveniente da média global do Quadro Resumo Mensal de avaliação	Porcentagem do Valor Mensal da Contratação	Nota Final mensal
	100%	$54,1 \leq x \leq 57$
	95%	$51,3 \leq x < 54,1$
	90%	$48,95 \leq x < 51,3$
	85%	$x < 48,45$

## ANEXO 6 A

<b>PERÍODO DE REFERÊNCIA</b>
xx/xx/20xx

### TABELA DE COMPOSIÇÃO DE VALORES PARA FATURAMENTO

XXXXX - CONTRATO XX/20XX

*Serviços continuados de alimentação e nutrição*

QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES ENTREGUES											
	SUBSÍDIO UFRJ - PR - 7 - ESTUDAN TES	SUBSÍDIO UFRJ - ESTUDANTES	NÃO CONFORMID ADES - REFEIÇÃO PR - 7 - ESTUDANTES		NÃO CONFORMID ADES - ESTUDANTE S		NÃO CONFORMID ADES - SERVIDORE S		PAGO PELOS SERVIDO RES	QUANTID ADE DE REFEIÇÕ ES	VALOR
RESTAUR ANTE CENTRAL											R\$ -
RU CT											R\$ -
RU LETRAS											R\$ -
RU IFCS											R\$ -
RU PV											R\$ -
RU CAXIAS											R\$ -

Valor total bruto de Refeições a ser subsidiado pela UFRJ	R\$ 0,00
Fornecimento de gêneros alimentícios para o Colégio de Aplicação da UFRJ	R\$ 0,00
Fornecimento de gêneros alimentícios para a Escola de Educação Infantil da UFRJ	R\$ 0,00
Fornecimento de gêneros alimentícios para o INJC/SIA	R\$ 0,00
Valor Total dos Gêneros Alimentícios a ser pago pela UFRJ	R\$ 0,00
Valor já recebido pela empresa diretamente dos servidores e estudantes	R\$ 0,00
Total geral de refeições e gêneros alimentícios a ser subsidiado pela UFRJ	R\$ 0,00
Valor total bruto de Refeições referente ao município do Rio de Janeiro	R\$ 0,00
Valor total bruto de Refeições referente ao município de Caxias	R\$ 0,00

Valor liberado para pagamento pela UFRJ (XX% do valor de acordo com o Índice de Medição de Resultados - IMR)	#DIV/0!
--	---------

FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO (IMR) - RU: Central, Letras, CT, Centro, PV e Caxias.	
Responsável pela fiscalização:	Pontos: 3 (realizado)
Fiscal de contrato:	1 (parcialmente realizado) 0 (não realizado)

GRUPO I – ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO							
1. A- Rotinas de Serviço	PESO	CENTRAL	LETRAS	CT	CENTRO	PV	CAXIAS
1. A.1 Conformidade com o cardápio previamente aprovado	60%						
1. A.2 Controle do armazenamento de gêneros							
1. A.3 Registro dos procedimentos do MBP							
1. A.4 Resolução das ocorrências							
1. A.5 Higienização (utensílios, equip., mobiliário e ambiente)							
1. A.6 Controle bacteriológico das preparações							
1. A.7 Boas práticas ambientais							
1. A.8 Abastecimento de material de higiene pessoal							

1. B Mão de Obra	PESO	CENTRAL	LETRAS	CT	CENTRO	PV	CAXIAS
1. B.1 Qualificação Profissional	40%						
1. B.2 Relação Interpessoal							
1. B.3 Quantitativo compatível para execução com qualidade do serviço							
1. B.4 Uniformes e EPI							
1. B.5 Higiene pessoal							

**PONTUAÇÃO DO GRUPO 1 #DIV/0!**

GRUPO 2 – AVALIAÇÃO DO FLUXOGRAMA PRODUTI							
2. A Qualidade da Refeição Transportada	PESO	CENTRAL	LETRAS	CT	CENTRO	PV	CAXIAS
2. A.1 Controle higiênico-sanitário dos equipamentos	40%						

2. A 2 Qualidade do envase e da expedição							
2.A.3 Identificação das preparações							
2.A 4 Temperatura das preparações							
2.A.5 condições do veículo de transporte							
2.A.6 Desempenho de coordenação e comando dos nutricionistas							

<b>2. B Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade e da Quantidade das Refeições</b>	<b>PESO</b>	<b>CENTRAL</b>	<b>LETRAS</b>	<b>CT</b>	<b>CENTRO</b>	<b>PV</b>	<b>CAXIAS</b>
2. B.1 PIQ dos gêneros alimentícios	<b>60%</b>						
2. B.2 Quantitativo de Refeições							
2. B.3 Aspectos higiênico sanitários da manipulação							
2. B.4 Tempo e temperatura de preparo, pré-preparo e manutenção das preparações							
2. B.5 Aquisição dos produtos da agricultura familiar							
2. B.6 Características sensoriais							
2. B.7 Técnicas de preparo e fichas técnicas de preparação							
2. B.8 Porcionamento das preparações							
2. B.9 Quantidade de utensílios para as diferentes etapas do fluxograma							
2. B.10 Manutenção dos itens do cardápio do início ao fim da distribuição							

**PONTUAÇÃO DO GRUPO 2 #DIV/0!**

<b>GRUPO 3 – GESTÃO TÉCNICO ADMINISTRATIVA E LOGÍSTICA</b>							
<b>3. A Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e Operacionais</b>	<b>PESO</b>	<b>CENTRAL</b>	<b>LETRAS</b>	<b>CT</b>	<b>CENTRO</b>	<b>PV</b>	<b>CAXIAS</b>
3. A.1 Coordenação e comando da gerência de contrato	<b>60%</b>						
3. A.2 Coordenação e comando da chefia local							
3. A.3 Programa de capacitação							
3. A.4 Inventário de utensílios							
3. A.5 Reposição de utensílios							
3. A.6 Inventário de equipamentos e mobiliário							
3. A.7 Manutenção preventiva de equipamentos							
3. A.8 Manutenção corretiva de equipamentos							
3. A.9 Manutenção predial							
3. A.10 Controle integrado de Pragas							
3. A. 11 Higienização do reservatório de água e limpeza da caixa de gordura							
3. A. 12 Manutenção/reposição de Equip. de Proteção Coletiva							
3. A. 13 Entrega no prazo e com qualidade dos gêneros alimentícios solicitados							

3.B Saúde , salários, benefícios e obrigações trabalhistas	PESO	CENTRAL	LETRAS	CT	CENTRO	PV	CAXIAS
3.B.1 Cumprimento das obrigações trabalhistas	40%						
3.B.2 Realização de exames periódicos de saúde							

**PONTUAÇÃO DO GRUPO 3 #DIV/0!**

FAIXA DE AJUSTE DE PAGAMENTO				
Nota Final mensal atingida pelo Instrumento de Medição de Resultado (IMR)	Percentual do valor liberado para pagamento	Nota final obtida pelo IMR	Percentual para pagamento	Valor liberado para pagamento
$8,1 \leq x \leq 9$	100%	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
$7,65 \leq x < 8,1$	95%			
$6,75 \leq x < 7,65$	90%			
$x < 6,75$	85%			

**JUSTIFICATIVAS DO IMR**

\_\_\_\_\_  
Fiscal  
do  
contrat  
o  
XX/20  
XX  
Siape XXXXX