

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CATALAO

Edital 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	156679-UNIVERSIDADE FEDERAL DE CATALAO	KARINE CANUTO MARTINS	03/06/2026 10:45 (v 0.11)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23852.006267/2025-41

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

90005/2026

CONTRATANTE (UASG)

156679 - Universidade Federal de Catalão

OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 5.365.200,00 (cinco milhões, trezentos e sessenta e cinco mil e duzentos reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 22/06/26 às 10h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

menor preço por item

Modo de disputa:

aberto e fechado

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CATALÃO**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90005/2026****Processo Administrativo nº 23852.006267/2025-41**

Torna-se público que o(a) Universidade Federal de Catalão, por meio do(a) Diretoria de Compras, sediado(a) na Av. Dr. Lamartine Pinto de Avelar, 1120, Vila Chaud - CEP: 75704-020, realizará licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência/Projeto Básico, não sendo admitido o parcelamento do objeto, em razão da necessidade de execução integrada dos serviços e da preservação da adequada gestão contratual, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Não se aplica.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.7.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.7.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.7. aquele que mantenha 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 licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.9 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.10.11. pessoas físicas.

3.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora,

controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.4 e 3.7.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.12. O disposto nos itens 3.7.4 e 3.7.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. *Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.*

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

5.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.7. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.7.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.8. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.8.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.8.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.9. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.9.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.9.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.9.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.9.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.9.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.9.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.10. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

5.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.8 ou 5.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.12. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.13. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.14. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.15. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.15.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.15.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.16.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.16.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.18. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.19. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor unitário do item.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS /PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6.14. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.15. Os custos mínimos relevantes e demais informações referentes aos benefícios trabalhistas encontram-se definidos no Termo de Referência.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,01 (um centésimo).

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutível.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.12.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.12.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.6. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.7. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

7.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.21.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.21.4. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.21.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.21.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.21.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.23.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.23.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.23.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.23.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

7.24. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.24.1. empresas brasileiras;

7.24.2. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.24.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.25. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.26.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

7.26.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.26.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.26.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.26.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.26.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.6.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à

compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1. conter vícios insanáveis;

8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.8.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

8.8.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.10.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.10.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.12.1. Em se tratando de obras e serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

8.12.3. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

8.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.13.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.17. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.18. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.19. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.20. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.21. Na hipótese dos postos de trabalho licitados se distribuírem por território correspondente a mais de uma base sindical da categoria profissional, deverão ser informadas cada uma das normas coletivas utilizadas para o cálculo do custo individual dos postos, a partir da base territorial de cada sindicato.

8.22. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

8.23. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo de no mínimo duas horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.24. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação deve verificar se as previsões do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicados pela Administração estão sendo contempladas na Planilha de Custos e Formação de Preços, em especial, quando o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante for diferente da norma coletiva paradigma utilizada pela Administração.

8.25. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador, na hipótese de que o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicado pelo licitante estabelecerem valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado como paradigma.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

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

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, 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.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por documento digital.

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado por e-mail pref@ufcat.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.13. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.15. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 horas DUAS HORAS, para:

9.15.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.15.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.15.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.16. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.17. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

9.19. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.20. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.21. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 02 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 02 dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 02 dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Não se aplica.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Não se aplica.

13. DOS RECURSOS

13.1. interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.6. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.8. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico compras.gov.br.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

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

14.15.1. 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.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacao@ufcat.edu.br e telefone (64) 3441 - 5370.

15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico compras.gov.br.

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato;

16.11.1.2. Apêndice do Anexo II – Termo de Ciência e concordância;

16.11.1.3. Apêndice do Anexo III – Orientações Gerais do Objeto;

16.11.1.4. Apêndice do Anexo IV – Orientações para composição do Cárdao e Boas Práticas Ambientais;

16.11.1.5. Apêndice do Anexo V - Instrumento de Medição de Resultado (IMR);

16.11.1.6. Apêndice do Anexo VI - Relação de Equipamentos e Móveis;

16.11.1.7. Apêndice do Anexo VII - Laudo Técnico de Avaliação;

16.11.1.8. Apêndice do Anexo VIII - Planta Baixa;

16.11.1.9. Apêndice do Anexo IX - Estudo Técnico Preliminar;

16.11.1.10. Apêndice do Anexo X - Planilha de Formação de Preço.

16.11.2. Anexo II – Minuta de Termo de Contrato.

Catalão, 03 de junho de 2025.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

KARINE CANUTO MARTINS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 03/06/2026 às 10:16:09.

EMERSON GERVASIO DE ALMEIDA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 03/06/2026 às 10:41:28.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - TR_156679-000002-2026.pdf (3.07 MB)
- Anexo II - ANEXO_X____MODELO_DE_PLANILHA_DE_FORMACAO_DE_CUSTOS.ods (11.75 KB)
- Anexo III - CONTRATO156679_000002_2026.pdf (157.25 KB)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CATALAO

Termo de Referência 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	156679-UNIVERSIDADE FEDERAL DE CATALAO	KARINE CANUTO MARTINS	03/06/2026 07:47 (v 0.11)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23852.006267/2025-41

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23852.006267/2025-41)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL
01	Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, durante 12 meses, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o(s) Restaurante(s) Universitário(s) (RU) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Visando o fornecimento de	5320	un	200.000	R\$ 23,22	R\$ 4.643.333,33

	<i>aproximadamente 200.000,00 (duzentas mil) grandes refeições/ano (almoço e jantar) a serem servidas no RU para atender à comunidade universitária, terceirizados, estagiários e visitantes da UFCAT, com a concessão onerosa de uso de áreas destinadas à execução desses serviços e de parte dos móveis e equipamentos necessários.</i>					
02	<i>Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, durante 12 meses, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o(s) Restaurante(s) Universitário(s) (RU) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Visando o fornecimento de aproximadamente 80.000,00 (oitenta mil) cafés da manhã a serem servidas no RU para atender à comunidade universitária, terceirizados, estagiários e visitantes da UFCAT, com a concessão onerosa de uso de áreas destinadas à execução desses serviços e de parte dos móveis e equipamentos necessários.</i>	5320	un	80.000	R\$ 9,02	R\$ 721.866,67
TOTAL						R\$ 5.365.200,00

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 do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de atividade essencial ao funcionamento regular do Restaurante Universitário da UFCAT, com execução diária e permanente durante o calendário acadêmico, garantindo o atendimento às necessidades alimentares da comunidade universitária, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a natureza contínua da demanda, a economicidade decorrente da estabilidade contratual e as conclusões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados a **partir de data definida em Termo de Contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. 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 em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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 em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice 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:

4.1.1. A Contratada deverá observar as diretrizes, critérios e procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010 e alterações posteriores.

4.1.2. Durante a execução do contrato a empresa contratada deverá adotar boas práticas para o uso racional e sustentável dos recursos naturais. Deverá orientar e adotar práticas para redução de consumo de energia elétrica, mantendo os equipamentos elétricos em bons estados de conservação, evitar luzes acesas em ambientes vazios, evitar deixar aparelhos de ar condicionados ligados após a execução dos serviços, bem como adotar e divulgar para seus empregados a política de redução de gastos de energia da UFCAT.

4.1.3. Realizar no período compreendido entre o início efetivo do contrato e a 30 (trinta) dias da sua assinatura, treinamento específico para seus empregados, quanto às noções de sustentabilidade ambiental e eficiência.

4.1.4. Durante a execução do contrato adotar as práticas para tratamento dos resíduos sólidos realizados pela UFCAT.

4.2. A contratação está alinhada com o Plano Diretor de Logística Sustentável.

Subcontratação

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. 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.

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

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

4.5.2. 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.

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

4.5.4. 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.

4.5.5. 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.

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.9.1. 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).

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

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

4.10.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

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

4.11. 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.

4.11.1. 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.

4.12. 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.

4.13. 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.

4.14. 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.

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

4.15.1. 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.

4.15.2. 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.

4.16. 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.

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

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

4.17. 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.

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

4.19. 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.

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

Vistoria

4.21. 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 8h às 12 e 13h às 17h.

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

4.23. 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.

4.23.1. Por ocasião da vistoria, o licitante, ou o seu representante legal, poderá obter as informações relativas ao objeto da licitação, acessando os anexos do presente TR.

4.23.2. Eventuais dúvidas decorrentes da vistoria deverão ser dirimidas por escrito junto à PREF /UFCAT, direcionados ao e-mail pref@ufcat.br; antes da data fixada para a sessão pública.

4.24. Caso o 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.

4.25. 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.

Instalação de escritório

4.26. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que a contratada disponha de estrutura administrativa mínima para apoio à execução contratual. Para tanto, informa-se que o espaço físico do Restaurante Universitário da UFCAT já conta com sala disponível para utilização pela empresa contratada, destinada ao apoio administrativo e operacional necessário à prestação dos serviços, não havendo necessidade de instalação de escritório externo no município de Catalão-GO.

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: 30 dias da assinatura do contrato.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho, conforme Anexos III, IV e V.

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços, conforme Anexo III;

5.1.4. Etapa ... Período / a partir de / após concluído, conforme Anexo III.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Av. Dr. Lamartine Pinto de Avelar, 1120, Vila Chaud. CEP: 75704-020. Catalão/GO;

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: conforme Tabelas 1 e 2, do Anexo III.

Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas dispostas nos Anexos III, IV e V:

Materiais a serem disponibilizados

5.4. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas nos Anexos III, IV e V, promovendo sua substituição quando necessário.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5. A demanda do órgão tem como base as características dispostas nos Anexos III, IV e V.

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), aplicando-se a responsabilidade pela adequada execução, qualidade e segurança dos serviços prestados durante toda a vigência contratual.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.7. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

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 em que os serviços estiverem sendo executados.

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 anotará 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 inexecução 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 da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.16.1. A Fiscalização Técnica (Nutricionista) é responsável pelo acompanhamento da produção das refeições, no que tange à quantidade e qualidade, com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório aplicando o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), referente à parte técnica, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela Fiscalização pelo Público Usuário;

6.16.2. A Fiscalização Técnica de Infraestrutura é responsável pelo acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos da infraestrutura do Restaurante Universitário, a execução das manutenções preventivas e corretivas do imóvel, bem como o estado de uso dos equipamentos e utensílios cedidos pela UFCAT, além de avaliar a execução contratual dos itens relativos à infraestrutura, conforme itens do Instrumento de Medição de Resultado - IMR, disponível no Anexo V.

6.17. 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.

6.18. 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

6.19. 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.

6.20. 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.

6.21. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.21.1. Aferição de conformidades por meio dos itens específicos de fiscalização administrativa no Instrumento de Medição de Resultado - IMR, disponível no Anexo V.

Gestor do Contrato

6.22. Cabe ao gestor do contrato:

6.22.1. 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.

6.22.2. 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.

6.22.3. 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.

6.22.4. 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.

6.22.5. 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.

6.22.6. 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.

6.22.7. 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.

6.22.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

6.22.8.2. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado - IMR, conforme previsto no Anexo V.

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. Somente serão medidos para fins de pagamento aqueles serviços executados e/ou materiais instalados em total conformidade com as especificações técnicas presentes, de acordo com os termos avençados e dispostos neste TR e anexos, afins ao objeto.

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 mensal de execução dos serviços, compreendido entre o primeiro e o último dia de cada mês, ou fração correspondente no mês de início ou término da vigência contratual, com base nas unidades de refeições efetivamente fornecidas, registradas, conferidas e aceitas pela fiscalização do contrato.

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 05 (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 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 irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, considerando as planilhas referenciais datadas de **29/10/2025**.

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**, 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.

7.46.5. 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 décimo 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 0,5% (cinco décimo por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (cinco décimo por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,5% (cinco décimo por cento) a 10% (dez 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 0,5% (cinco décimo por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (cinco décimo por cento) a 10% (dez 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 LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de Execução

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

9.2.1. Adota-se, para a presente contratação, o regime de **empreitada por preço unitário**, nos termos do art. 6º, inciso XXVIII, da Lei nº 14.133/2021, considerando que a execução dos serviços de alimentação e nutrição ocorrerá conforme a demanda efetiva do Restaurante Universitário, mediante fornecimento de refeições em quantitativos variáveis ao longo da vigência contratual.

9.2.2. A escolha do regime mostra-se mais adequada à natureza do objeto, pois permite que os pagamentos sejam realizados com base nas unidades efetivamente executadas e medidas, reduzindo riscos para a Administração quanto a eventuais variações de demanda decorrentes do calendário acadêmico, fluxo de usuários, recessos, paralisações, alterações na rotina universitária ou outras circunstâncias que possam impactar o quantitativo mensal de refeições.

9.2.3. Dessa forma, a empreitada por preço unitário proporciona maior eficiência na gestão contratual, melhor controle da execução, maior aderência entre o serviço prestado e o valor pago, além de preservar a vantajosidade da contratação e o equilíbrio econômico-financeiro do ajuste.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.12. 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).

9.13. A licitante deverá apresentar **Alvará ou Licença de Funcionamento**, vigente, expedido pelo órgão municipal competente, que autorize o exercício de atividade compatível com o objeto da contratação, especialmente o fornecimento/preparo de alimentação.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. 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.

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

9.18. 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;

9.19. 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;

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

9.21. 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.

9.22. 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

9.23. 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;

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

9.25. 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 =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total

SG =

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.25.1. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e

9.25.2. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;

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

9.27. 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;

9.28. 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.

9.29. 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.

9.30. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos:

9.30.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

9.30.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.

9.31. 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

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

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

9.33. Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s), na forma do Art.15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978. No caso da empresa participante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN 1ª Região, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato, em plena validade;

9.33.1. 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.

9.34. Prova de atendimento aos requisitos na forma do Art. 15, parágrafo único, previstos na lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

Qualificação Técnico-Operacional

9.35. 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.

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

9.35.1.1. Comprovação de qualificação técnico-operacional por meio da emissão de Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas. Para a validade da certidão, é indispensável que comprove o fornecimento de, pelo menos, 50 % (cinquenta) das grandes refeições (almoço e/ou jantar) previstas na contratação, por um período não inferior a 2 (dois) anos, nos termos da Resolução CFN nº 510/2012.

9.35.1.2. 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.

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

9.35.1.4. 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.

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

9.35.2. Apresentação de Cardápios e seus anexos (lista de ingredientes, fichas técnicas de preparo com valor nutricional e o mapa de produção diário das preparações) de um mês referentes ao serviço de café da manhã, almoço e jantar conforme as especificações deste TR e seus anexos levando em consideração a sazonalidade e cultura alimentar; Os cardápios aprovados pelo setor de nutrição deverão ser implementados no primeiro mês de contrato.

9.36. 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.

9.37. 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

9.38. 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):

9.38.1. Para o Nutricionista: serviços de elaboração de cardápios, acompanhamento e supervisão da produção de refeições em cozinhas industriais ou serviços de alimentação coletiva, gestão da qualidade e segurança alimentar, e aplicação de boas práticas de fabricação.

9.38.2. 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).

9.39. 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.

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.41. 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.

9.42. 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.

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

9.44. 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.

9.45. 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.

Documentação complementar para cooperativas

9.46. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.46.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.46.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.46.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.46.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.46.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.46.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.46.6.1. ata de fundação;

9.46.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.46.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.46.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.46.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.46.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.46.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 5.365.200,00 (cinco milhões, trezentos e sessenta e cinco mil e duzentos reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 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: 156679

II) Fonte de recursos: 1000000000

III) Programa de trabalho: 231350/231340

IV) Subelemento: 41 - Fornecimento de Alimentação

v) Plano interno: M4002G2303N / M20RKN0106N

VI) Natureza: 339039 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

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.

Catalão, 01 de junho de 2026.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

13.1. Não se aplica.

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão nº 90005/2026*, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GUARACIARA DE ANDRADE PICANCO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 02/06/2026 às 10:48:47.

WILLIAM KOGA SILVA FILHO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 02/06/2026 às 11:08:05.

GRACIELE CRISTINA SILVA LEO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 02/06/2026 às 10:39:32.

Despacho: Concluída a elaboração, submeto à análise e aprovação da autoridade competente. Este documento não contém informações enquadradas como sigilosas nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

KARINE CANUTO MARTINS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 02/06/2026 às 09:40:38.

Despacho: Considerando sua apresentação de forma conveniente e oportuna para atender as demandas desta instituição, aprovo o Termo de Referência.

EMERSON GERVASIO DE ALMEIDA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 02/06/2026 às 18:55:06.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo_III_Orientacoes_Gerais_do_Objeto.pdf (155.06 KB)
- Anexo II - ANEXO IV - CARDAPIOS E BOAS PRATICAS AMBIENTAIS - Google Docs.pdf (726.9 KB)
- Anexo III - Anexo V Instrumento de Medicao de Resultado - Google Docs.pdf (169.29 KB)
- Anexo IV - Anexo VI - Relacao de Equipamentos e Moveis - Google Docs.pdf (73.46 KB)
- Anexo V - Anexo VII - Laudo Tecnico de Avaliacao do espaco fisico do RU.pdf (698.24 KB)
- Anexo VI - ANEXO VIII - Planta Baixa RU SUVISA Adeq.pdf (942.43 KB)
- Anexo VII - ETP156679_000028_2025.pdf (144.29 KB)
- Anexo VIII - ANEXO_X___MODELO_DE_PLANILHA_DE_FORMACAO_DE_CUSTOS.ods (11.75 KB)

ANEXO III - ORIENTAÇÕES GERAIS DO OBJETO

1. ORIENTAÇÕES INICIAIS

1.1 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de alimentação e nutrição, na modalidade centralizada para o fornecimento de refeições, incluindo o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparo e distribuição de refeições); serviço de caixa, limpeza e higienização da área física e dos aparelhos (equipamentos) e utensílios, e a manutenção (preventiva e corretiva) de todos os equipamentos cedidos pela Universidade Federal de Catalão (UFCAT), assim como os que a empresa instalar no Restaurante Universitário (RU). A provisão de todo o material necessário para a produção das refeições, bem como dos materiais de consumo em geral (matéria prima alimentar e não alimentar, produtos de higiene e de limpeza, equipamentos de proteção individual etc.) e dos recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas para a execução da solução pretendida com qualidade.

1.2 A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE para produção, distribuição e comercialização das refeições na UFCAT.

1.3 As refeições serão destinadas à comunidade universitária, terceirizados, estagiários e visitantes da UFCAT. As unidades devem promover uma alimentação balanceada, com condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local, a legislação sanitária vigente e o disposto no ETP e nas diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), da Política de Segurança Alimentar do Estudante (PSANE) e das legislações e demais documentos norteadores vigentes.

1.4 A concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento do Serviços de Alimentação e Nutrição, a ser explorado no presente processo, justifica-se pela importância de possibilitar aos servidores, terceirizados, estagiários, estudantes e demais usuários dos serviços prestados pela UFCAT a alternativa de realizarem as suas refeições sem se deslocarem do local; tal medida proporciona aos usuários maior comodidade e economia de tempo.

1.5 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

2. ESPECIFICAÇÕES GERAIS

2.1 A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, podendo ser porcionadas as preparações pelos colaboradores da CONTRATADA;

2.2 Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá utilizar *software* de gestão de alimentação coletiva, disponibilizar materiais, equipamentos, móveis, ferramentas e utensílios necessários ao desenvolvimento de atividades no refeitório;

2.3 A higienização e as manutenções corretiva e preventiva dos equipamentos ficarão sob responsabilidade da CONTRATADA, não acarretando ônus a UFCAT, inclusive dos bens patrimoniados pela UFCAT e cedidos para a CONTRATADA;

2.4 A CONTRATADA deverá providenciar todo o mobiliário não fornecido que seja necessário para a produção e distribuição das refeições, para atendimento da demanda da unidade na possibilidade das disponibilizadas pela UFCAT não atender a demanda conforme preconizado pelas legislações e documentos norteadores vigentes;

2.5 A CONTRATADA deverá providenciar todo o mobiliário necessário para o recolhimento de bandejas, pratos e talheres, em quantidades suficientes para atendimento da demanda da unidade, incluindo depósito para descarte de resíduos orgânicos e recicláveis;

2.6 Materiais, mão de obra, ferramentas e os custos de instalação, manutenções preventivas e corretivas de todos os equipamentos e móveis adquiridos pela CONTRATADA serão de responsabilidade da CONTRATADA.

2.7 A CONTRATADA deve apresentar cronograma anual e mensal de manutenção preventiva dos bens móveis e imóveis e executá-lo, mantendo planilha de registros e comprovantes de execução.

2.8 A manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas, dos equipamentos e móveis deve ser realizada sem prejuízo para a execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;

2.9 Manutenção corretiva de móveis e equipamentos deve ocorrer no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a detecção da avaria e ser realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;

2.10 Caso o móvel ou equipamento danificado comprometa a prestação do serviço, a CONTRATADA deve providenciar a reposição temporária (aluguel ou aquisição) do item por um equivalente até que o original seja consertado;

2.11 Os serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado de acordo com a legislação vigente, sendo mantidos os registros;

2.12 A CONTRATADA deverá providenciar balcões térmicos e refrigerados, *passthrough* aquecidos e refrigerados, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de mais equipamentos necessários à demanda;

2.13 A produção e a distribuição das refeições será realizada conforme detalhamento dos per-capita definidos no ANEXO IV.

2.14 Os colaboradores da CONTRATADA deverão repor as preparações nos *pass-throughs* e balcões de distribuição, conforme a demanda do fluxo de usuários;

2.15 É proibido o uso de botijão de gás (GLP) nas dependências internas (área de produção), devendo ser instalados em local próprio conforme normas do corpo de bombeiros e orientação da PREF/UFCAT, seguindo rigorosamente as normas técnicas da ABNT (NBR 15358, NBR 13523, NBR 15526 e NBR 13103), garantindo segurança e ventilação, com uso exclusivo de empresas autorizadas e emissão de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ;

2.16 Os talheres para consumo devem ser completamente de inox, não podendo conter cabos de plástico ou madeira. Os cabos em inox precisam ser lisos, portanto sem detalhes em alto relevo.

2.17 Os utensílios de cozinha devem ser de material resistente, superfície lisa e de fácil higienização. Estes utensílios não podem ter detalhes em alto relevo e não podem ser confeccionados em madeira.

2.18 A CONTRATADA deverá realizar a substituição de talheres, bandejas, pratos e qualquer outro utensílio quando os mesmos estiverem estragados, amassados, desgastados pelo uso ou em inadequado estado de conservação.

2.19 Os liquidificadores e demais equipamentos utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, quando aplicados, instituído através da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994, e ainda das Portarias do INMETRO, nº 430, de 16 de agosto de 2012, nº 388 de 06 de agosto de 2013 e nº 06 de janeiro de 2022 e ainda a Instrução Normativa nº 03 de 07 de fevereiro de 2000 do Ministério do Meio Ambiente.

2.20 O RU da UFCAT é um espaço de ensino-aprendizagem aos acadêmicos da UFCAT e de outras Instituições de Ensino Superior da região, devendo estar disponível para visitas técnicas e como campo de estágio, curricular obrigatório, atividades de pesquisa e extensão, desde que previamente analisadas e autorizadas pelo Setor de Nutrição/PRPE/UFCAT.

2.21 Quanto a execução do objeto a CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis, tais como: o Certificado de funcionamento da prefeitura (Alvará de funcionamento) e Laudo de Inspeção Predial, e ainda o Certificado do Corpo de Bombeiros;

3. LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 Os serviços serão prestados nas dependências do RU, no seguinte endereço: Av. Dr. Lamartine Pinto de Avelar, 1120, Vila Chaud - CEP: 75704-020, Universidade Federal de Catalão, campus I.

3.2 Os serviços serão prestados sem interrupções, no café da manhã, no almoço e no jantar conforme dias e horários indicados na Tabela 2 do presente TR.

3.3 Caso a CONTRATADA julgue necessário o fechamento temporário ou a alteração do horário de funcionamento, a CONTRATADA deverá fazer uma solicitação por escrito à CONTRATANTE com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito horas) apresentando a justificativa. E caso seja autorizada, deve proceder a divulgação da alteração à comunidade acadêmica;

3.4 Em casos de fechamento e/ou interrupção dos serviços à revelia da autorização da CONTRATANTE a CONTRATADA fica sujeita à pontuação conforme avaliação constante do IMR e a outras sanções administrativas;

3.5 Os horários de distribuição das refeições e de funcionamento dos caixas estão listados nas Tabelas 1 e 2 abaixo:

Tabela 1 – Horários de funcionamento do serviço, UFCAT, Catalão, 2026 (Período letivo)

Refeição	Distribuição	Funcionamento do caixa	Dias da semana
Café da Manhã	06:45 às 08:30	06:45 às 08:30	Segunda a Sábado
Almoço	10:45 às 14:00	10:45 às 14:00	Segunda a Sábado
Jantar	18:30 às 21:10	18:30 às 21:10	Segunda a Sexta-feira

Tabela 2 – Horários de funcionamento do serviço, UFCAT, Catalão, 2026 (Período de recesso/férias)

Refeição	Distribuição	Funcionamento do caixa	Dias da semana
Almoço	11:30 às 13:30	11:30 às 13:30	Segunda a sexta-feira
Jantar	18:30 às 20:30	18:30 às 20:30	Segunda a Sexta-feira

3.6 Durante a distribuição das refeições (café da manhã, almoço e jantar), a CONTRATADA deverá manter também o funcionamento do caixa aos usuários;

3.7 O RU não funcionará nos feriados e pontos facultativos. Nos demais casos de suspensão do expediente da UFCAT, inclusive por atos administrativos internos, o funcionamento somente ocorrerá quando houver necessidade institucional e mediante determinação expressa da Contratante.

3.8 Excepcionalmente, durante os períodos de férias e recessos acadêmicos, a CONTRATANTE poderá, mediante necessidade institucional, determinar a alteração do horário de funcionamento ou o fechamento temporário do RU, devendo comunicar à CONTRATADA previamente ao início do respectivo período

3.9 Os dias e horários de funcionamento estabelecidos no art. 3.5 poderão ser ajustados no interesse da Administração ou mediante parecer técnico. Em ambos os casos, a solicitação de ajuste deverá ser devidamente fundamentada, ficando sua viabilidade, validação e eventual implementação condicionadas à aprovação da comissão de fiscalização e da gestão do contrato.

4. ROTINAS A SEREM CUMPRIDAS

4.1 A execução contratual observará as rotinas abaixo:

4.2 A CONTRATANTE subsidiará parcialmente ou totalmente (Auxílio Estudantil) as refeições consumidas pelos discentes que estejam com vínculo ativo na Universidade.

4.3 Os discentes que atendam aos requisitos da Política de Assistência Estudantil, definidos pela Pró-reitoria responsável, terão direito à isenção total do valor das refeições no Restaurante Universitário (RU), conforme os critérios estabelecidos. O valor total da refeição será custeado pela universidade e pago à empresa conforme faturamento.

4.4 Os discentes que não se enquadram nos requisitos para gratuidade integral terão um subsídio parcial, ou seja, pagarão um valor reduzido, definido em resolução interna, pelas refeições consumidas, com o restante sendo subsidiado pela universidade e pago à empresa conforme faturamento.

4.5 A CONTRATANTE poderá estabelecer outras categorias de usuários dentro da faixa de pagamento para as refeições. Nesses casos, a universidade subsidiará o valor de custo da refeição de acordo com cada categoria sendo pago à CONTRATADA conforme faturamento.

4.6 O controle de venda das refeições será realizado pela CONTRATADA com supervisão da CONTRATANTE.

4.7 Fica a Contratada obrigada a disponibilizar a venda de tickets por meio digital e presencial, ficando responsável pelo sistema de venda e respectiva segurança, permitindo que o usuário possa adquirir tickets previamente, em qualquer quantidade, tendo como critério técnico mínimo para disponibilização no sistema de venda de tickets para a necessidade mensal do comensal, que em tese, pode fazer todas as refeições no Restaurante Universitário.

4.8 A CONTRATADA deverá recolher, através do seu caixa ou qualquer outro método de pagamento (venda antecipada, cartão, pix, aplicativos, entre outros), os valores referentes a refeições, ou à parcela de valor de refeição não subsidiada pela UFCAT. A responsabilidade pelo recolhimento de tributos referentes a este recebimento será exclusiva da CONTRATADA;

4.9 O sistema informatizado deve permitir um controle eficiente e ágil dos usuários, garantindo a organização no acesso ao Restaurante Universitário. Além dos formatos tradicionais de venda de créditos - tickets/refeições - (caixas físicos), o sistema deverá contar com meios digitais de pagamento, com o intuito de modernizar o processo de pagamento, tornando-o mais seguro, rápido e acessível, conforme as necessidades da comunidade universitária.

4.10 Realizar o controle de acesso dos usuários no restaurante mantendo o registro diário de refeições realizado por meio de catracas eletrônicas com leitura biométrica, instaladas devidamente na entrada do refeitório, e providenciadas pela CONTRATADA e controle de refeições produzidas e servidas na unidade, mediante planilha semanal de planejamento e processo de produção das refeições, sendo que a CONTRATADA deverá garantir o adequado funcionamento das mesmas e auxiliar os usuários no acesso ao RU.

4.11 O acesso deverá ser organizado pela CONTRATADA, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade aos usuários, com prioridade aos clientes preferenciais por lei;

4.12 A CONTRATADA deve providenciar a adequação do espaço e o sistema de informação para controle de acesso e venda de refeições antes do início das operações.

4.13 O sistema de informações que gerenciará a venda de refeições e o controle de acesso de usuários deverá ser providenciado pela CONTRATADA, mediante aprovação da CONTRATANTE.

4.14 O sistema implantado deverá emitir relatório diário, mensal e anual, com os dados de identificação do usuário: nome completo, matrícula e CPF, separados pela classificação de cada grupo de usuários, os quais deverão ser encaminhados à CONTRATANTE a fim de pagamento à CONTRATADA.

4.15 A CONTRATANTE deverá ter acesso ao sistema disponibilizado pela CONTRATADA.

4.16 Além de garantir a agilidade e eficiência no controle de acesso e pagamento, o sistema deverá ser capaz de gerar relatórios detalhados (simples e analíticos) com informações precisas sobre o uso dos serviços, incluindo:

- a) Identificação nominal completa dos usuários.
- b) Categoria do usuário: Estudante de graduação (pagantes e isentos), de pós-graduação, servidor, dependentes (isentos), visitante e usuários especiais.
- c) Número do CPF do usuário.
- d) Valor arrecadado por usuário.
- e) Matrícula: Número de matrícula do aluno ou identificação do servidor (SIAPE), quando houver.
- f) Refeição consumida: Tipo de refeição (desjejum, almoço, jantar, retirada de marmita).
- g) Registro de entrada: Registro do horário de entrada do usuário no Restaurante Universitário.
- h) Período a que se refere o relatório: data de início e data de fim.
- i) O sistema, ao gerar o relatório simples, deverá apresentar de forma condensada as informações de frequência dos usuários, organizadas por tipo de refeição (desjejum, almoço e jantar), categoria, dia e restaurante utilizado.
- j) Esses relatórios deverão ser de fácil acesso à CONTRATANTE (Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato), permitindo a análise detalhada da utilização do RU e a gestão eficiente da arrecadação. O sistema deve ser desenvolvido para garantir segurança e conformidade com a legislação vigente, assegurando a privacidade dos dados dos usuários e a transparência das operações realizadas.

4.17 O sistema informatizado a ser implantado no Restaurante Universitário da CONTRATANTE deverá garantir o controle rigoroso do acesso às refeições subsidiadas, sejam de forma parcial ou integral, assegurando que cada usuário tenha direito a um único acesso por tipo de refeição no mesmo dia.

4.18 O sistema deve ser capaz de identificar os usuários que recebem subsídios integrais (totalmente isentos de custo) ou subsídios parciais (cobertura de parte do valor), e garantir que essas condições sejam aplicadas corretamente a cada refeição consumida, sem possibilidade de uso indevido ou duplicado.

4.19 A CONTRATADA deverá implementar essa funcionalidade de forma eficaz, utilizando tecnologias de controle e verificação que garantam a precisão e segurança do sistema, além de oferecer uma gestão transparente e eficiente das refeições subsidiadas pela universidade.

4.20 Caberá à CONTRATADA cadastrar as/os usuários ao início da execução contratual e fazer a gestão do banco de dados, com movimentações, liberações, alterações e bloqueios a serem encaminhados pela contratante.

4.21 O relatório financeiro deverá obrigatoriamente especificar a quantidade de vendas de acordo com a classificação de cada grupo de usuários do Refeitório.

4.22 Com objetivo regular o procedimento de cadastramento biométrico de usuários, assegurando que o processo esteja em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o usuário deverá ser informado de forma clara e transparente sobre o tratamento de seus dados pessoais e expressar seu consentimento por meio de um termo de consentimento.

4.23 No momento da coleta, o usuário será informado sobre a finalidade do processo e os dados que serão coletados, sendo-lhe assegurado o direito de fornecer ou não sem o seu consentimento.

4.24 Caso o usuário se recuse a fornecer seus dados biométricos durante o processo de cadastramento, o mesmo deverá ser orientado de forma clara sobre as alternativas de controle de acesso disponíveis, com a explicação de que, nesse caso, o controle será realizado por outros dados pessoais (CPF), de acordo com os requisitos estabelecidos pela LGPD.

4.25 A CONTRATADA será responsável pela coleta dos dados biométricos dos usuários, caso necessário, em decorrência da implantação do sistema de controle de acesso, uma vez que a CONTRATANTE não possui, atualmente, dados biométricos dos usuários do RU.

4.26 É importante destacar que o uso dessas informações será estritamente restrito ao ambiente da universidade, com a finalidade de gerenciar e controlar o acesso e arrecadação aos serviços do Restaurante Universitário, e deve ocorrer exclusivamente dentro das dependências da CONTRATANTE, respeitando a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

4.27 A CONTRATADA deve garantir que todas as práticas de coleta, armazenamento, processamento e compartilhamento de dados estejam em total conformidade com a LGPD, assegurando a proteção dos dados pessoais e a privacidade dos usuários. Somente os profissionais autorizados da CONTRATADA, que necessitem desses dados para a execução dos serviços, terão acesso a essas informações.

4.28 Em caso de pane no sistema de vendas ou de controle de acesso, fica a CONTRATADA obrigada a solucionar o problema num prazo de até 24 horas.

4.29 Ao final da execução contratual, fica a CONTRATADA obrigada a encaminhar para a CONTRATANTE a base de dados de usuários e a base de movimentação durante o período de execução contratual.

4.30 Nos momentos em que houver descontinuidade temporária ou lentidão nos serviços de internet, os sistemas de controle de acesso e arrecadação deverão ser capazes de operar de forma off-line, garantindo a continuidade das operações sem interrupção nos serviços prestados no Restaurante Universitário (RU).

4.31 A CONTRATADA, em conjunto com a CONTRATANTE, por meio da equipe de gestão e fiscalização do contrato, deverá elaborar, no prazo máximo de até 60 (trinta) dias a contar do início da execução contratual, um Plano de Contingência para situações supervenientes que possam comprometer total ou parcialmente a produção e/ou fornecimento de refeições.

4.32. O Plano de Contingência deverá contemplar, no mínimo, medidas preventivas e corretivas para cenários que envolvam riscos à segurança dos usuários, riscos sanitários, interrupções operacionais, falhas no fornecimento de insumos, indisponibilidade de equipamentos, falta de energia elétrica, problemas estruturais ou quaisquer outras situações que possam afetar a continuidade, a qualidade ou a segurança dos serviços prestados.

4.33. O referido plano deverá prever fluxos de comunicação, responsabilidades das partes, procedimentos alternativos para garantia do atendimento aos usuários e mecanismos de acionamento imediato, devendo ser atualizado sempre que necessário e submetido à aprovação da CONTRATANTE.

5. SERVIÇOS DE ATENDIMENTO AO USUÁRIO

5.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar funcionário(s) para o atendimento ao usuário. Os funcionários deverão ser treinados pela CONTRATADA para o exercício das atividades, seguindo as orientações repassadas pela CONTRATANTE ao preposto do contrato, entre elas:

5.2. Fornecer informações gerais sobre o Restaurante Universitário;

5.3. Averiguar e realizar as tratativas necessárias para solucionar problemas de usuários relacionados à aquisição da refeição, conforme orientações repassadas pela CONTRATANTE ao preposto de contrato;

5.4. Os caixas devem funcionar em local próprio, sendo proibido seu funcionamento na porta de acesso aos refeitórios e área de distribuição de refeições;

5.5. É de responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar e/ou contratar, em quantidades suficientes, equipamentos, móveis e serviços necessários ao funcionamento dos caixas e o acesso à internet.

5.6. O número de atendentes nos caixas deve ser adequado à demanda de usuários a fim de que o tempo de espera não exceda 10 minutos;

5.7. O tempo de espera dos usuários na fila de acesso ao refeitório não poderá exceder 20 (vinte) minutos, inclusive nos horários de maior movimento;

5.8. Destaca-se a importância da comunicação aos usuários sobre a causa da falta ou atraso na distribuição da refeição;

6. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS E MANEJO DE RESÍDUOS:

6.1. A CONTRATADA deverá, na execução do objeto, cumprir a legislação específica da área ambiental e de manejo de resíduos.

6.2. A CONTRATADA deverá elaborar e executar o Projeto de Sustentabilidade Ambiental em conformidade com as especificações do Anexo V deste Termo de Referência.

6.3. Recomenda-se à CONTRATADA que busque alternativas seguras e sustentáveis ao uso de descartáveis, a fim de minimizar o impacto ambiental gerado por estes resíduos.

7. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar materiais, equipamentos, móveis, ferramentas e utensílios necessários ao desenvolvimento das atividades no RU.

8. DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:

8.1. A Universidade Federal de Catalão (UFCAT) cederá, de forma onerosa, o espaço físico do Restaurante Universitário (RU), localizado na Av. Dr. Lamartine Pinto de Avelar, nº 1120, Campus I, CEP 75704-020, Catalão (GO), conforme descritivo e Planta de Arquitetura constantes nos anexos deste TR.

8.2. A cessão compreenderá o espaço físico e parte dos móveis, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, cuja relação detalhada consta em Anexo VI.

8.3. A concessão não permitirá alterações nas condições físicas das áreas ocupadas sem autorização prévia da PREFEITURA/UFCAT e anuência da PRPE, cabendo à CONTRATANTE a supervisão e o controle permanentes.

8.4. Reformas somente poderão ser realizadas mediante autorização expressa da CONTRATANTE e sem prejuízo ao funcionamento do RU. Não será permitida a utilização dos espaços para produção de refeições por ou para outras empresas ou instituições.

9. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

9.1. As manutenções preventivas e corretivas das instalações físicas (prediais) serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser devidamente registradas.

9.2. A manutenção e higiene das instalações sanitárias destinadas ao público e aos trabalhadores do RU serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a limpeza ser realizada quantas vezes ao dia forem necessárias para assegurar adequadas condições de uso. A CONTRATADA deverá disponibilizar e instalar dispensers de sabonete líquido, álcool em gel 70%, papel higiênico não reciclado, papel toalha não reciclado e lixeiras com acionamento não manual.

9.3. Os equipamentos e móveis cedidos deverão ser mantidos em bom estado de conservação, respeitado o desgaste natural decorrente do uso regular. Quando necessário, deverão ser reparados, repostos e/ou substituídos, mediante controle e autorização prévia da CONTRATANTE, por intermédio do Fiscal de infraestrutura e/ou Gestor do Contrato.

9.4. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a detecção da avaria, sem prejuízo à execução dos serviços de fornecimento de refeições e à segurança patrimonial, pessoal e alimentar. Caso não seja possível cumprir o prazo, deverá ser apresentado laudo técnico emitido por empresa ou profissional especializado, atestando a complexidade do problema e estabelecendo novo prazo para correção.

9.5. A retirada de equipamentos ou móveis para manutenção somente poderá ocorrer mediante solicitação escrita e autorização formal ao agente patrimonial da PRPE/UFCAT.

9.6 Os serviços deverão ser executados por empresas ou profissionais tecnicamente especializados, respeitando as garantias e os manuais dos fabricantes, com entrega de laudo técnico ou nota fiscal à CONTRATANTE após a conclusão.

9.7 A UFCAT não realizará manutenção nos equipamentos e móveis disponibilizados.

10. ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA, VIGILÂNCIA PATRIMONIAL E INTERNET

10.1. A CONTRATADA deverá contratar serviço próprio de *internet*, não havendo previsão de fornecimento pela universidade.

10.2. A energia elétrica, a água e o serviço de vigilância patrimonial da área concedida serão disponibilizados mediante ressarcimento pela CONTRATADA.

10.3. O consumo mensal de energia elétrica e água será apurado pela Prefeitura Universitária da UFCAT, por meio de registros específicos instalados no espaço físico do RU, de forma a refletir o consumo efetivo.

10.4. A despesa com vigilância patrimonial será rateada proporcionalmente ao tamanho da área ocupada.

10.5. Serão emitidas GRUs mensais pela gestão do contrato, para pagamento das despesas relativas à cessão do espaço físico, bem como dos ressarcimentos de água, energia elétrica e vigilância.

10.6. Em caso de queda ou interrupção no fornecimento de energia elétrica, caberá à CONTRATADA adotar, de forma imediata, medidas necessárias para assegurar a continuidade mínima dos serviços essenciais, incluindo a disponibilização de sistema auxiliar de iluminação nas áreas de acesso e circulação do público usuário, bem como a manutenção do funcionamento do sistema de vendas e das catracas de acesso, sem prejuízo de demais providências a serem adotadas no Plano de Contingência.

11. DA CONCESSÃO ONEROSA

11.1 A concessão onerosa do espaço físico do Restaurante Universitário será no valor mensal de R\$12.638,86 (doze mil, seiscentos e trinta e oito reais e oitenta e seis centavos).

11.2 Durante os períodos letivos, conforme avaliação realizada por profissional especializado no Processo SEI nº 23852.006267/2025-41 (documento 0252514), em conformidade com a Instrução Normativa nº 05, de 28 de novembro de 2018, e a NBR

11.3. A lista dos móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados pela UFCAT se encontra no (Anexo VI).

11.4. Nos períodos de férias, recessos acadêmicos, greves e paralisações, o valor mensal será reduzido em 50%, considerando a diminuição significativa do público consumidor.

11.5. O pagamento deverá ser efetuado até o dia 10 do mês subsequente ao de referência, mediante GRU.

11.6 O valor será devido a partir do início da execução dos serviços pela CONTRATADA e cessará na data do recebimento definitivo do(s) imóvel(is) pela CONTRATANTE, formalizado por termo de encerramento contratual.

11.7 O reajuste do valor da concessão ocorrerá anualmente, com base no IGP-M/FGV acumulado no período.

12. DAS INFORMAÇÕES SOBRE A CLIENTELA DO RESTAURANTE

12.1. Os serviços serão prestados no Restaurante Universitário da UFCAT, inclusive no período de férias acadêmicas, mantendo seu funcionamento, no entanto, devido à redução na demanda decorrente da menor presença de docentes e discentes, poderão, se acordado entre as partes, serem realizados ajustes adequados nos serviços de alimentação oferecidos.

12.2. A estimativa para o volume de refeições a serem adquiridas foi delineada com base no consumo médio dos anos anteriores, ajustadas para o fornecimento ininterrupto de refeições e inclusão do café da manhã.

12.3. Nos inícios de semestres, em função do aumento expressivo do número de usuários e da chegada de novos usuários (calouros), a CONTRATADA precisa dedicar-se à orientação dos clientes e promover as atividades de venda de refeições e acesso ao restaurante com a máxima agilidade, a fim de evitar a formação excessiva de filas.

12.4. A UFCAT subsidiará (integralmente ou parcialmente) as refeições (café da manhã, almoço e jantar) realizadas pelos discentes/acadêmicos conforme normativos próprios, cabendo à CONTRATADA ajustar o seu sistema para contemplar os perfis de usuários informados.

12.5. O valor das refeições para servidores da UFCAT e visitantes será o preço normal cobrado pela CONTRATADA.

12.6. A CONTRATADA deverá prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação; e conforme os itens abaixo:

- a) Realizar a higienização das dependências da CONCESSIONÁRIA, tais como as áreas de recepção, armazenamento, distribuição, refeitórios, sanitários, entre outros solicitados pela CONCESSIONÁRIA; higienização dos utensílios, móveis e equipamentos utilizados; o fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, higiene e limpeza) e a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e instalações usados na distribuição das refeições e execução do objeto;
- b) Manter condições seguras para trabalhadores e usuários nas dependências do restaurante, responsabilizando-se por serviços de portaria, segurança e monitoramento nas áreas de recepção dos usuários, distribuição das refeições, carga e descarga e outras áreas que julgar necessário;
- c) Manter sistema de monitoramento por câmeras com infraestrutura própria, nos espaços coletivos, como na catraca de acesso, área de distribuição de refeições e salão do Restaurante Universitário.
- d) O monitoramento em tempo real de forma remota deve ser disponibilizado à CONCESSIONÁRIA para subsidiar de forma complementar às atividades de fiscalização.
- e) As imagens das câmeras de segurança devem ser mantidas arquivadas por no mínimo 30 dias após seu registro e deverão ser disponibilizadas à CONCESSIONÁRIA quando solicitadas.
- f) Os equipamentos de monitoramento deverão ser adquiridos e instalados pela CONTRATADA.

- g) A CONTRATADA deverá realizar o reembolso do valor dos *tickets* adquiridos para os usuários que assim o solicitarem pelos seguintes motivos: conclusão de curso, estágio em outra regional ou local distante do RU que inviabilize o consumo de refeições, mudança de domicílio, trancamento de curso e contemplados com bolsa alimentação e/ou permanência. Situações não contempladas aqui deverão ser avaliadas pela CONTRATADA mediante apresentação de justificativa pelo usuário;
- h) Em caso de finalização ou rompimento de contrato, o usuário pode solicitar o reembolso a qualquer momento e a CONTRATADA terá até 30 dias após a solicitação formal do usuário para realizar o reembolso;
- i) Utilizar os espaços físicos estritamente para execução das atividades inerentes ao objeto da contratação, restituindo-os em prazo e condições estipulados pela CONCESSIONÁRIA;
- j) A CONTRATADA deverá obter todas as licenças, alvarás e/ou documentos semelhantes ou equivalentes, necessários ao seu funcionamento regular, junto aos órgãos competentes;
- k) A CONTRATADA deverá em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato apresentar o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (art. 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98;
- l) Apresentar no prazo de 30 (trinta) dias o Laudo de Inspeção Predial, ficando às suas expensas os custos desta documentação, devendo ainda, mantê-la atualizada durante todo o período da contratação.
- m) Fazer o pagamento das taxas (cessão de uso dos imóveis, água/esgoto, energia, etc.) mensalmente, e adimplir com quaisquer valores em atraso até o encerramento da contratação, dado pela entrega definitiva dos imóveis e aceitação pela CONCESSIONÁRIA, mediante termo de encerramento contratual.

13. DEMAIS OBRIGAÇÕES

13.1 A CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de até 30 dias após o início das atividades:

- a) Certificado de funcionamento da prefeitura (alvará de funcionamento), o laudo de inspeção predial e alvará sanitário da cozinha onde serão produzidas as refeições (café da manhã, almoço e jantar).
- b) Plano de capacitação anual da equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, com cronograma, descrição das atividades e indicadores utilizados para a avaliação de desempenho;
- c) Projeto de sustentabilidade ambiental, planejado conforme as especificações deste contrato e seus anexos.

- d) Cronograma anual de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos a serem utilizados no RU. Tal medida visa assegurar a continuidade do serviço, a segurança dos alimentos, a mitigação de riscos operacionais e o atendimento às disposições da RDC ANVISA nº 216/2004, bem como aos princípios da eficiência, planejamento e gestão de riscos previstos na Lei nº 14.133/2021.”
- e) O dimensionamento de pessoal da Unidade de Alimentação e Nutrição deve ser apresentado com base na Resolução CFN nº 600/2018, nas exigências sanitárias da RDC ANVISA nº 216/2004 e em referências técnicas consagradas da área de alimentação coletiva, considerando o número de refeições/dia, a complexidade do cardápio, o sistema de distribuição, a jornada de trabalho e as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável, com especificação dos cargos e carga horária.

13.2 A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias após o início das atividades, planilha de composição de preços conforme o Anexo X, a qual deverá ser submetida à validação pela Gestão Contratual, mediante a apresentação de documentação comprobatória das despesas (notas fiscais, comprovantes de pagamento, entre outros), caso necessário.

ANEXO IV - Orientações para Composição do Cardápio e Boas Práticas Ambientais

1. Da elaboração dos cardápios:

- 1.1 Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente por nutricionista(s) da CONTRATADA e disponibilizados com seu nome e número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) conforme disposto na resolução CFN nº600/2018 e demais vigentes.
- 1.2 Os cardápios (café da manhã, almoço e jantar) deverão ser elaborados conforme as especificações previstas neste TR, considerando-se ainda a promoção da alimentação variada e saudável, a cultura alimentar, a capacidade das unidades de produção, a sazonalidade dos alimentos, as datas comemorativas e eventos promovidos pela CONTRATANTE.

2. Do envio e análise dos cardápios:

- 2.1 Os cardápios não poderão apresentar repetições de preparações no café da manhã, almoço e jantar de um mesmo dia e em dias seguidos, exceto para leite, café e pão francês no café da manhã e arroz branco, arroz integral, feijão de caldo e alface no almoço.
- 2.2 Os cardápios mensais de café da manhã, almoço e jantar deverão ser encaminhados pela CONTRATADA via e-mail para análise pela equipe técnica do Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT, com antecedência mínima de 60 dias da sua execução, com exceção para o primeiro cardápio a ser executado que deverá ser enviado com prazo limite de 30 (trinta) dias de antecedência.
- 2.3 Todos os cardápios encaminhados pela CONTRATADA deverão conter o anexo com a lista de ingredientes das preparações, as Fichas Técnicas de Preparo (FTP) com o corte da proteína animal utilizada, incluindo composição nutricional (valor energético (kcal), carboidratos, proteínas, gorduras (totais, saturadas, trans), fibra e sódio, geralmente por porção e por 100g), das preparações com base nas porções descritas neste termo. Estas informações, incluindo ilustrações (fotos), deverão fazer parte do Manual de Padronização de Preparações e FTP a ser enviado ao setor de nutrição/PRPE no prazo limite de 30 (trinta) dias antes do início das atividades e sempre que houver atualizações.

2.4 O Setor de Nutrição da UFCAT terá 30 (trinta) dias úteis para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas das preparações e encaminhá-lo à CONTRATADA nos meses seguintes. O prazo para a CONTRATADA realizar as adequações solicitadas neste parecer e encaminhar oficialmente o cardápio revisado para aprovação será de 15 (quinze) dias úteis.

2.5 As solicitações do Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT em seu parecer sobre os cardápios, levarão em consideração as leis da alimentação, a viabilidade financeira e operacionalidade das preparações e qualidade nutricional avaliada pelo índice de avaliação de cardápios vigente. Caso uma solicitação não seja viável para a CONTRATADA, esta poderá responder oficialmente com justificativa e nova proposta para avaliação pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

2.6 Após aprovação da versão final do cardápio pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT, modificações deverão ser evitadas. Caso sejam necessárias, a CONTRATADA deverá enviar, via e-mail (nutricao.prpe@ufcat.edu.br) ao Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT, a solicitação de alteração do cardápio com justificativa e nova proposta, mantendo os padrões estabelecidos neste TR, com no mínimo 24 horas de antecedência da refeição. O Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT analisará a solicitação em até 12 horas e poderá, ou não, aceitar as justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA.

2.7 Caso alguma alteração de cardápio seja aprovada pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT, os cardápios disponibilizados aos usuários em meio digital e impresso devem ser atualizados pela CONTRATADA, com antecedência mínima de 6 horas da refeição a ser fornecida.

2.8 A CONTRATADA deverá disponibilizar e divulgar o cardápio mensal do café da manhã, almoço e jantar, em formato digital (*word, pdf e/ou jpeg*) nas mídias oficiais (site/redes sociais do RU já existentes) 24h que antecedem o início da sua execução.

2.9 A CONTRATADA deverá fixar o cardápio semanal e diário impresso no mural do RU. Os cardápios diários deverão ser impressos com tamanho de fonte igual ou superior a 20, conforme solicitação do Núcleo de Acessibilidade UFCAT, a fim de favorecer sua leitura por usuários com baixa visão.

2.10 Na versão final do cardápio diário impresso divulgado aos usuários (café da manhã, almoço e jantar) deve ser disponibilizada a composição nutricional por porção e a lista dos ingredientes em ordem decrescente de quantidades (Ex.: Bife à

milanesa: carne bovina, farinha de rosca, ovo, óleo, alho e sal).

2.11 A CONTRATADA deverá informar nas redes sociais do RU os ingredientes potencialmente alergênicos presentes nas preparações deverão ser identificados nos cardápios divulgados ao público, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos.

2.12 Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e por meio de análise sensorial, e aprovadas por representantes técnicos da CONTRATANTE antes de serem propostas no planejamento de cardápios. Após aprovação, ao inserir no cardápio, a empresa CONTRATADA deverá fazer pesquisa de aceitação com os usuários e apresentar os resultados ao Setor de Nutrição/PRPE/UFCAT.

2.13 A CONTRATANTE poderá solicitar, a qualquer tempo, adequações, e resultados de análise sensorial e FTP de preparações previstas no cardápio.

2.14 A CONTRATADA deverá apresentar, via e-mail (nutricao.prpe@ufcat.edu.br), o mapa de produção da semana seguinte até a quinta-feira que antecede o início da sua execução. O mapa deverá conter o planejamento do número de refeições, preparações, ingredientes e outras informações pertinentes, dados do nutricionista responsável técnico e do quadro técnico. O Setor de Nutrição PRPE/UFCAT poderá agendar reuniões com a CONTRATADA para discussão do cardápio e do mapa de produção.

2.15 A CONTRATADA deverá expor, em local visível aos usuários do RU, as porções padronizadas dos itens porcionados do cardápio do almoço e jantar, denominado prato expositor. Incluso as opções vegetarianas e veganas, conforme o quantitativo descrito neste anexo.

2.16 A CONTRATADA deverá enviar bimestralmente à equipe de fiscalização e gestão do contrato os seguintes comprovantes: desinsetização, registros de manutenção dos equipamentos de produção e distribuição das refeições, registro de capacitações dos funcionários, registros de limpeza de esgoto e caixa d'água da unidade de produção da CONTRATADA.

2.17 Poderão ser propostos cardápios comemorativos. Quando forem servidos os cardápios comemorativos, realizar a decoração dos refeitórios e as datas deverão ser acordadas com o setor de nutrição/PRPE.

3. Da composição do café da manhã

3.1 O café da manhã será constituído por:

- I. uma porção de leite integral/desnatado (100mL);
- II. uma porção (50mL) de café adoçado com açúcar e/ou chá, ambos nas versões com e sem açúcar (adoçante natural à base de stevia ou sucralose);
- III. uma unidade (50g) de pão francês ou quitanda de sal (ex: pão mandioca, ciabatta, pão caseiro);
- IV. uma porção de complemento (15g de margarina ou requeijão tradicional) e
- V. uma porção (100g de parte comestível) de frutas da estação.

3.2 No caso de usuários veganos, opções do cardápio de café da manhã em versão vegana (isentos de ingredientes de origem animal) deverão ser disponibilizadas e o porcionamento se dará da seguinte forma:

- A. uma porção (200 mL) de bebida vegetal (aveia) ou 100 mL de bebida vegetal (soja) ou leite sem lactose (ovolactovegetarianos);
- B. uma unidade (50 g) de pão/bolo/quitanda vegano ou tapioca simples;
- C. uma porção de complemento vegano: (15g) de pasta de amendoim ou margarina vegetal sem leite e,
- D. uma porção (100g de parte comestível) de frutas da estação.

3.2.1 Os produtos requeijão cremoso, iogurte, queijos e coalhadas veganos, devem ser adquiridos industrializados.

3.2.2 A garantia de que os alimentos ou preparações oferecidas no cardápio vegano utilizam ingredientes de origem exclusivamente vegetal deve-se dar por rótulo conforme legislação vigente (quando adquirido por fornecedores externos) e ficha técnica contendo lista de ingredientes e informação nutricional, quanto produzidos no próprio restaurante.

3.2.3 Para evitar que haja a presença não intencional de produtos de origem animal em preparações veganas, a CONTRATADA deve assegurar que todas as etapas de produção, processamento e distribuição sejam projetadas com precauções apropriadas, conforme as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Isto aplica-se tanto para alimentos e/ou preparações adquiridas por fornecedores externos quanto para produções próprias no restaurante.

3.2.4 Caso a mesma linha de produção seja compartilhada com produtos/ingredientes não veganos, a CONTRATADA deve assegurar que houve uma limpeza completa ou medidas comparáveis em conformidade com as BPF, antes do início da produção de produtos veganos. Isto estende-se a todas as máquinas, equipamentos, utensílios e superfícies

associadas, seja por fornecedores externos quanto para produções próprias no restaurante.

3.3 A CONTRATADA deve disponibilizar diariamente leite integral e desnatado (até 0,5% de gorduras totais) quente e frio. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 100 mL por usuário.

3.4 Caso a unidade possua usuários veganos, a CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente bebida vegetal ("leite") à base de castanhas, amêndoas, arroz, amendoim ou coco, quente e fria. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 200 ml por usuário para as fontes extraídas de cereais e de leguminosas ou animal isento de lactose 100ml.

3.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente café de boa qualidade, infusão, sem açúcar, quente. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 50mL por usuário.

3.6 A CONTRATADA deverá disponibilizar porções de, no mínimo, 20g de achocolatado em pó de boa qualidade por usuário quando solicitado pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT para cardápios de datas festivas.

3.7 Em alternativa ao café, a CONTRATADA deve disponibilizar chá quente, sem açúcar. Os sabores dos chás não devem se repetir na mesma semana. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 100 mL por usuário.

3.8 A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente açúcar cristal ou refinado em porções de 5g e adoçante à base de esteviosídeo em sachês de 5g e/ou sucralose em sachês de 0,6 a 0,8g. Não utilizar adoçantes que contenham ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina em sua composição.

3.9 A CONTRATADA deverá disponibilizar uma porção de 50g cada, por usuário, de pães e/ou quitandas frescas. As porções deverão ser fabricadas e embaladas no mesmo dia. As opções não deverão se repetir na mesma semana. Deverá ofertar diariamente pão francês e mais uma opção de pão branco ou integral, milho, careca, baguete, italiano, forma, bisnaguinha, batata, torradas, entre outros, tapioca, cuscuz e de quitandas como bolos, biscoito de queijo, pão de queijo, roscas, broas, cookies e sequilhos.

3.10 Caso a unidade possua usuários veganos, as opções listadas no item 3.1 devem ser oferecidas nas opções veganas diariamente.

3.11 A distribuição dos pães, quitandas e complementos deve obedecer ao Quadro 1.

3.12 A CONTRATADA deverá disponibilizar a FTP contendo a informação nutricional por porção e a lista de ingredientes utilizados no preparo de todos os panificados servidos no

cardápio.

3.13 Quando forem servidos pães, torradas e biscoitos a CONTRATADA deverá fornecer manteiga ou margarina vegetal com no mínimo 60% de lipídios, em porções individuais de 15 g por usuário.

3.14 Deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA complementos ao café da manhã, incluindo opções veganas quando a unidade possuir usuários veganos, as quais não devem se repetir na mesma semana. Outras opções previstas e respectivas porções são: queijos (mussarela, branco tipo Minas, ricota, requeijão cremoso, prato), tofu, no mínimo 40 g; ovos mexidos, carne moída, picadinha ou desfiada, frango picadinho ou desfiado, no mínimo 50g; bebida láctea (iogurte, coalhada, leite fermentado, vitamina de frutas, etc), mínimo de 100 g; pastas de berinjela, grão de bico, ervilha, guacamole, mínimo 50 g; pasta de amendoim ou castanhas, geleia mínimo 30 g. Outras opções poderão ser ofertadas mediante aprovação pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

3.15 Salsicha e *bacon* poderão ser servidos como ingredientes complementares em preparações festivas mediante aprovação da ficha técnica, da qualidade da matéria prima e do cardápio pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT.

3.16 É proibido o uso de requeijão cremoso adicionado de amido.

3.17 Queijos, quando servidos devem ser fatiados em porções individuais de no mínimo 40 g em fatiador de frios industrial.

3.18 Frutas *in natura* deverão ser disponibilizadas diariamente para os usuários, com peso da parte comestível mínimo de 100 g. As opções não deverão se repetir na mesma semana e frutas ácidas deverão ser evitadas no café da manhã, sendo priorizadas as da estação.

Quadro 1. Distribuição de pães, quitandas e complementos do cardápio mensal do café da manhã, UFCAT, 2026

Pães e quitandas	Frequência
Pão francês	Diário
Pão de forma (branco ou integral)	1x no mês
Pão de batata, milho, abóbora, mandioquinha, pão doce, bisnaguinha ou careca	3x no mês
Torradas, pão na chapa (com margarina) - exceto pão francês	1x no mês
Tapioca/Cuscuz	1x no mês
Bolos de chocolate, coco, cenoura, formigueiro, milho, mármore, fubá de milho ou de arroz, banana, laranja, limão, <i>cupcake</i> etc	1x na semana
Roscas húngara, trançada, de nata, canela, chocolate, coco; <i>nhoque</i> , <i>croissant</i>	1x na semana
Pão de queijo, biscoito de queijo, enroladinho de queijo	1x por semana
Broas, <i>cookies</i> , sequilhos	1x no mês
Pamonha assada com queijo, mané pelado	1x no mês

Complementos	
Queijos	Frequência
Queijo tipo Mussarela	1x no mês
Queijo branco tipo Minas	1x no mês
Ricota temperada ou creme de ricota	1x no mês
Requeijão cremoso	1x no mês
Queijo prato	1x no mês
Bebidas lácteas	Frequência
Iogurte (sabores), coalhada, leite fermentado	1x na semana
Vitamina de frutas (exceto frutas que escurecem e/ou desenvolvem sabor amargo, exemplos: banana, mamão, melão, maçã...)	1x no mês
Pastas	Frequência
Antepasto de berinjela ou abobrinha	1x no mês
Pasta de grão de bico, ervilha ou lentilha	1x no mês
Guacamole	1x no mês
Pasta de amendoim ou castanhas	1x no mês
Geleias	1x no mês
Outros	
Ovos (mexidos, fritos, omelete)	Pelo menos 1x na semana
Preparações com carne moída, picadinha ou desfiada	Pelo menos 1x no mês
Preparações com frango picadinho ou desfiado	Pelo menos 1x no mês
Salsicha, <i>bacon</i>	Datas comemorativas

4. Da composição do cardápio das grandes refeições (almoço e jantar)

Das saladas:

4.1 No mínimo uma salada composta e dois tipos de hortaliças devem ser disponibilizadas diariamente aos usuários, com hortaliças A e B variadas, totalizando três cubas no balcão de distribuição (ver Quadro 2).

4.2 Um tipo de folhoso (ou 2 tipos misturados, não configurando como salada composta) deverá ser servido entre as opções que compõem as saladas do almoço e do jantar diariamente.

4.3 Hortaliças C, conservas, grãos, oleaginosas, sementes, massas, frutas secas e in natura e outros ingredientes poderão ser incluídos nas saladas, mediante aprovação das fichas técnicas e cardápios pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

4.4 As hortaliças devem ser servidas em cubas individuais e identificadas no balcão de distribuição (ex.: uma cuba de alface e uma cuba de cenoura ralada).

4.5 As saladas compostas devem ser identificadas com o nome fantasia e os ingredientes em ordem decrescente de quantidades (Ex.: Tabule - trigo, tomate, cebola, hortelã, azeite extravirgem, salsinha, pimenta e sal).

4.6 A proporção de ingredientes nas saladas compostas será avaliada pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT mediante a apresentação das fichas técnicas e análise

sensorial. Saladas compostas com frutas devem apresentar um per capita mínimo de 20g de parte comestível da fruta.

4.7 Saladas que incluem brócolis, couve-flor, vagem, milho e outras conservas deverão apresentar proporção mínima de 25% do peso da preparação. Exemplo: Salada de cenoura e vagem cozidas devem conter, no mínimo, 75% de cenoura cozida e 25% de vagem cozida.

4.8 Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar no mínimo 150 g de saladas por usuário.

Quadro 02: Especificação das hortaliças A, B e C a serem utilizadas no cardápio, UFCAT, 2026

Hortaliças A (até 5% de carboidratos)	Abobrinha, acelga, aipo, agrião, aspargos, alface, almeirão, berinjela, brócolis, broto de feijão, cebola, cebolinha, chicória, couve, couve-flor, escarola, espinafre, jiló, mostarda, nabo, pepino, palmito, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate.
Hortaliças B (até 10% de carboidratos)	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha fresca, nabo, quiabo e vagem.
Hortaliças C (até 20% de carboidratos)	Batata inglesa, batata doce, batata baroa, cará, inhame, mandioca e milho verde.

Dos pratos proteicos com carnes:

4.9 A porção do prato proteico é de no mínimo 120g de preparação pronta, sem molho, ossos, gordura aparente e aparas e poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança calibrada que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição. Esta preparação deverá ser a primeira a ser servida na pista de distribuição.

4.10 Em preparações conjugadas (exemplo: feijoada, galinhada, arroz com carne, frango xadrez, entre outras) a porção servida também deverá conter 120g de carne sem ossos, gordura aparente e aparas. Caso a preparação conjugada inclua outra fonte proteica, está também poderá ser considerada na porção de 120g (ex.: lasanha à bolonhesa com 90g de carne e 30g de queijo) mediante aprovação da ficha técnica pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

4.11 Na preparação estrogonofe deve-se utilizar creme de leite com teor de lipídios de no mínimo 17% e per capita mínimo de 5g.

4.12 Para atingir a porção de 120g de carne, a previsão de cálculo do per capita com osso e aparas pode variar de 150 a 300 g (ex: para os cortes coxas e sobrecoxas).

4.13 Os utensílios utilizados no porcionamento devem estar adequados a porção servida,

sempre que possível, para evitar que os usuários e os colaboradores tenham que servir duas vezes para atingir a porção estipulada. Em caso de recorrentes falhas ou reclamações sobre o porcionamento, o Setor de Nutrição poderá exigir o uso de balança de colher eletrônica digital na distribuição.

4.14 O cardápio deverá seguir a distribuição semanal e mensal de opções de carnes (tabela 03). Os cortes de carnes aceitos para as preparações estão disponíveis nos Quadros 3 e 4.

4.15 Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção e não utilizar amaciantes industrializados ou naturais para carne. Exemplo: patinho e coxão duro não devem ser servidos como bifes grelhados.

4.16 Não servir itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, pés de porco, pele, rabo, orelha, *steaks* de carne, embutidos (presunto, apresuntado, salsicha, salame e outros), hambúrguer industrializado e correlatos. Linguiça e *bacon* poderão ser servidos como ingrediente complementar em preparações, mediante aprovação da ficha técnica e do cardápio, bem como da qualidade da matéria prima pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT

Tabela 03: Distribuição semanal e mensal de opções de carne, UFCAT, 2026

1ª Semana						
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado
Almoço	Carne bovina 2ª	Filé de frango	Carne bovina 1ª	Frango	Carne suína	Carne bovina 1ª
Jantar	Frango	Carne Bovina 2ª	Peixe	Carne bovina 2ª	Filé de Frango	-
2ª Semana						
Almoço	Filé de Frango	Carne bovina 2ª	Frango	Carne bovina 1ª	Carne bovina 1ª	Peixe
Jantar	Carne bovina 1ª	Frango	Carne bovina 2ª	Filé de frango	Carne suína	-
3ª Semana						
Almoço	Carne bovina 2ª	Filé de frango	Carne bovina 2ª	Peixe	Frango	Carne suína
Jantar	Carne suína	Carne bovina 1ª	Frango	Carne bovina 1ª	Carne bovina 2ª	-
4ª Semana						
Almoço	Carne bovina 1ª	Carne bovina 2ª	Filé de Frango	Carne bovina 2ª	Carne bovina 1ª	Frango
Jantar	Frango	Carne suína	Carne bovina 1ª	Frango	Peixe	-

Quadro 4. Cortes e preparações permitidos para composição de prato proteico, UFCAT, 2026

Categoria	Corte	Preparações indicadas
-----------	-------	-----------------------

Bovina - Carnes 1ª	Alcatra	Bife na chapa ou grelhado, à milanesa, refogado, assado, picadinho, estrogonofe
Bovina - Carnes 1ª	Contrafilé	Bife na chapa ou grelhado, assado, picadinho
Bovina - Carnes 1ª	Coxão duro	Cozido, ensopado, assado de panela, moído (refogado, cubos, recheio, hambúrguer)
Bovina - Carnes 1ª	Coxão mole (sem capa)	Bife na chapa ou grelhado, bife à rolê, refogado, à milanesa, estrogonofe, picadinho
Bovina - Carnes 1ª	Coxão mole (com capa)	Estrogonofe, picadinho, bife à rolê, moído
Bovina - Carnes 1ª	Filé mignon	Estrogonofe, bife de chapa ou grelhado, picadinho
Bovina - Carnes 1ª	Lagarto	Assado, assado de panela, bife rolê, ensopado
Bovina - Carnes 1ª	Patinho	Moído, picadinho, ensopado, estrogonofe
Bovina - Carnes 1ª	Carne seca	Refogado ou ensopado em preparações conjugadas
Bovina - Carnes 2ª	Acém	Moído
Bovina - Carnes 2ª	Fraldinha	Bife na chapa ou grelhado, assado, picadinho
Bovina - Carnes 2ª	Paleta	Vaca atolada
Bovina - Carnes 2ª	Peito	Vaca atolada
Suína	Filé	Bife grelhado
Suína	Lombo	Assado, ensopado
Suína	Pernil	Assado, grelhado, frito
Suína	Bacon	Frito, adicionado a preparações como feijoada, bife à fricandole, purê de vegetais
Suína	Linguiça calabresa, portuguesa e paio	Frita, assada, grelhada, compondo preparações
Suína	Linguiça fina fresca	Frita, assada ou grelhada, compondo preparações como panelinhas
Aves	Filé de peito de frango	Bife na chapa ou grelhado, à milanesa, estrogonofe, cubos, iscas, compondo preparações como galinhada e frango xadrez
Aves	<i>Sassami</i>	Estrogonofe, cubos, iscas, compondo preparações como galinhada e frango xadrez
Aves	Coxa e sobrecoxa c/ osso	Assado, grelhado, frito, ensopado, compondo preparações como galinhada
Aves	Coxa e sobrecoxa s/ osso	Assado, grelhado, frito, ensopado, compondo preparações como galinhada
Aves	Linguiça fina fresca	Frita, assada ou grelhada, compondo preparações como panelinha
Pescados	Filé de peixe: tilápia, abadejo, pescada, linguado, robalo, pintado, dourada	Grelhado, chapeado, assado, frito, empanado, iscas
Pescados	Postas: pintado, dourada	Ensopado, assado, empanado

Dos pratos proteicos vegetarianos:

4.17 A porção do prato proteico vegetariano é de 120 g de preparação pronta, incluindo pratos variados contendo ovos, queijos, grãos (soja, grão de bico, lentilha, ervilha, trigo), sementes (de chia, abóbora, girassol, gergelim), aveia, quinoa, cogumelos, oleaginosas como castanhas e amêndoas e outras fontes vegetais de proteínas. A porção poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição.

4.16 Em preparações conjugadas (por exemplo: estrogonofe de grão de bico e fricassê de soja) o peso líquido dos ingredientes fontes de proteínas também deverá ser de 120g.

4.18 Os utensílios utilizados no porcionamento devem estar adequados à porção servida, sempre que possível, para evitar que os usuários e os colaboradores tenham que servir duas vezes para atingir a porção estipulada.

4.19 Quando a opção vegetariana incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários veganos.

4.20 Proteína texturizada de soja poderá ser servida sob as diversas formas de apresentação, como proteína texturizada de soja média escura ou clara e proteína texturizada de soja graúda escura ou clara, sendo proibido repetir a forma de apresentação em uma mesma semana.

4.21 A frequência para inclusão de preparações vegetarianas no cardápio está disposta no Quadro 5.

Quadro 5. Frequência semanal dos tipos de preparações vegetarianas no cardápio, UFCAT, 2026

Preparações vegetarianas	Utilização semanal	
	Almoço	Jantar
Soja	2	1
Grãos (exceto soja) - lentilha, grão de bico, quinoa e chia; sementes, castanhas, outros	2	2
Ovos, queijos, tortas diversas e massas	1	2

Quadro 6. Frequência semanal dos tipos de guarnição no cardápio, UFCAT, 2026

Tipos de guarnição	Utilização semanal
Hortalças A e B	5
Hortalças C	4
Massas ou tortas ou suflês ou preparações à base de milho e farofas	2

4.22 O cardápio da refeição para vegetarianos, considerando as quantidades mínimas de 120g de prato proteico vegetariano, 180g de arroz, 120g de feijão, 100g de guarnição, 150g de salada e 100g de sobremesa, deve atingir no mínimo 15g de proteínas.

Das guarnições:

4.23 Poderão ser servidas preparações à base de hortaliças e massas, combinados ou não a outros alimentos conforme frequência descrita no Quadro 6.

4.24 Quando a guarnição incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários veganos.

4.25 Para cálculo da composição nutricional sugere-se considerar no mínimo 100g por usuário da preparação pronta.

Dos acompanhamentos:

4.26 Deverão ser servidos dois tipos de arroz (arroz polido e arroz integral) e o feijão carioca diariamente. Poderá incluir feijão preto no cardápio semanalmente, preferencialmente no almoço.

4.27 O arroz poderá ser servido combinado com hortaliças e/ou carnes, respeitando o estabelecido nos Quadros 2 e 3 e o disposto neste TR.

4.28 Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, tutu de feijão, feijão tropeiro e outras preparações à base de feijão, desde que incluídos no cardápio e apresentados junto às respectivas fichas técnicas ao Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT para aprovação.

4.29 Feijoada poderá ser servida uma vez ao mês e preparada com feijão preto, sendo servida como preparação proteica. O total de ingredientes de origem animal da feijoada deverá ser distribuído entre carne de sol ou charque (40%), costelinha e/ou carne suína (40%), linguiça calabresa ou paio (10%) e bacon (10%) totalizando mínimo de 120g de carnes por porção.

4.29.1 A opção de feijoada vegetariana deve ser disponibilizada aos usuários ovolactovegetarianos e veganos, e ser preparada com proteína de soja em cubos (120 g) e hortaliças.

4.30 É proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção das preparações tutu de feijão e feijão tropeiro em que poderá ser empregada farinha de mandioca de boa qualidade.

4.31 O feijão de caldo deve conter 70% de grãos e 30% de caldo.

4.32 Para cálculo de valor nutritivo sugere-se considerar no mínimo 180g de arroz pronto e 120g de feijão pronto por usuário.

Das sobremesas:

4.33 A sobremesa deverá ser fruta in natura, diariamente.

4.34 Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, entre outras) poderão ser disponibilizadas, eventualmente, após análise sensorial e aprovação, pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT. A solicitação de inclusão deverá ser acompanhada da ficha técnica informando a porção padrão.

4.35 Nos cardápios em que as sobremesas forem doces, deverá ser mantida opção de fruta in natura para os usuários que assim preferirem ou com restrição.

4.36 A porção deve ter no mínimo 100 g de parte comestível da fruta in natura por usuário, ou seja, sem casca, sementes e aparas.

4.37 Nas datas comemorativas a sobremesa do cardápio poderá ser um doce. A CONTRATADA deverá encaminhar a sugestão e o peso da porção que será servida para avaliação pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

Dos refrescos

4.38 Os refrescos devem ser preparados a partir de frutas in natura congeladas sem açúcar ou concentrado de fruta de boa qualidade, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais.

4.39 É proibido o uso de refrescos em pó e xarope.

4.40 É proibido o uso de refrescos que contenham os aditivos INS 211 (Benzoato de sódio) e INS 223 (metabissulfito de sódio).

4.41 A composição, as fichas técnicas e os aspectos sensoriais dos refrescos devem ser aprovados pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT antes de serem disponibilizados aos usuários. Marcas reprovadas pelo sabor ou composição (devido à elevada concentração de conservantes, por exemplo) deverão ser prontamente substituídas.

4.42 Refresco cujo sabor foi previamente aprovado no cardápio deve ser disponibilizado, no almoço, na versão sem açúcar. Os mesmos deverão ser identificados por placas visíveis aos usuários.

4.43 Deverão ser fornecidos sachês de açúcar de no mínimo 5g para os usuários que desejarem adoçar seu refresco com açúcar.

4.44 Para os usuários que optarem pelo refresco sem sacarose deverá ser oferecido edulcorante tipo sucralose ou à base de esteviosídeo em sachês.

4.45 Os edulcorantes oferecidos não poderão conter ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina.

4.46 Deverão ser distribuídos em refresqueiras elétricas sendo proibido o uso de garrações e/ou galões.

4.47 O refresco deverá ser servido gelado (temperatura inferior a 10°C) ou adicionado de gelo mineral de boa qualidade e procedência.

4.48 A porção do refresco será de 300 mL por usuário.

4.49 A aquisição de utensílios para o consumo das bebidas deverá seguir as orientações dispostas no Anexo I A - Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos.

5. Da qualidade dos gêneros utilizados para a produção das refeições:

5.1 Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene.

5.2 Caso seja necessário o transporte de alimentos prontos para o consumo, gêneros alimentícios e descartáveis, este deverá ser realizado em veículo apropriado e em condições adequadas de higiene e conservação conforme descrito no item 8.

5.3 É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) disposto neste TR (ANEXO C). Os casos omissos neste apêndice poderão ser avaliados e aprovados ou não pelo Setor de Nutrição/PRPE/UFCAT.

5.4 Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente por escrito o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT antes do uso na unidade.

5.5 Em relação aos gêneros de uso mais constante - arroz, feijão, açúcar, óleo, azeite de oliva - toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a CONTRATADA deverá comunicar previamente o Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT e providenciar amostras para análise sensorial. Deverão ser feitos testes de rendimento e os novos gêneros deverão respeitar os critérios do PIQ no Anexo C do TR. Os testes de rendimento e qualidade deverão ser registrados em ficha técnica.

5.6 No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, poderão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE.

5.7 Os produtos deverão 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, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às BPF.

5.8 Os gêneros alimentícios armazenados em refrigeradores, *freezers* e câmaras frias deverão estar em embalagens plásticas limpas e identificadas. Embalagens de papel e papelão, mesmo que secundárias, não serão permitidas em função do risco de contaminação.

5.9 Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador.

5.10 O recebimento de matérias primas e estocáveis deverá considerar a limitação dos espaços e equipamentos de armazenamento. Caso seja necessário fazer instalações de estruturas e equipamentos complementares (exemplo: câmaras frias, *containers*) em área externa, essas deverão ser submetidas à avaliação e à aprovação da Secretaria de Infraestrutura da UFCAT.

5.11 Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições.

5.12 Não utilizar banha de porco ou de outro animal no preparo dos itens do cardápio.

5.13 Quando necessário utilizar margarina no preparo da refeição, empregar o produto com no mínimo 80% lipídios.

5.14 Margarina com no mínimo 80% lipídios deverá ser usada no preparo de molho bechamel (molho branco) e para saltear hortaliças.

5.15 Preparações com molhos à base de tomate devem ter como matérias primas tomates *in natura*, extrato, massa, polpa ou molho de tomate industrializado de boa qualidade com teor mínimo de sólidos totais de 8% para polpa, 12% para extrato e 20% para molho, sendo proibida a adição de corante ou outros corantes.

5.16 Matérias primas reprovadas pelo Setor de Nutrição da PRPE/UFCAT por características sensoriais e composição deverão ser prontamente substituídas, mesmo que não estejam discriminadas no PIC (ANEXO C).

5.17 Do valor total investido na aquisição de gêneros alimentícios sugere-se que, pelo menos, 30% seja direcionado mensalmente à compra de alimentos provenientes da agricultura familiar.

5.18 Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar deverão ser adquiridos preferencialmente das cooperativas do estado de Goiás.

6. Quanto ao preparo dos itens dos cardápios do café da manhã, almoço e jantar

6.1 Poderá ser incluída no cardápio no máximo uma preparação frita por semana nas grandes refeições (almoço e jantar).

6.2 É proibido o reaproveitamento de óleo de frituras e a CONTRATADA deverá fazer a correta destinação do óleo usado, mantendo os registros para a conferência, conforme legislações vigentes.

6.3 Usar sal em quantidades moderadas no preparo dos alimentos. Preferir temperos naturais para diversificar o sabor e reduzir a adição de sal.

6.4 Não utilizar temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos que contenham glutamato monossódico e/ou gordura vegetal hidrogenada em sua composição no preparo dos alimentos. Molhos prontos, como *shoyo*, *barbecue*, *catchup*, mostarda e pimenta, devem ter sua composição e sabor aprovados pelo setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

6.4.1 Maionese caseira não poderá ser servida em nenhuma hipótese.

6.4.2 Não utilizar nitrato de potássio (salitre) e glutamato monossódico no preparo dos alimentos, com exceção do molho shoyo.

6.5 Manter na área de distribuição ou refeitório, durante todo o período do almoço, uma mesa com as seguintes opções de temperos/itens: sal refinado iodado em sazeiros/sachês, molho de pimenta industrializado, ervas finas (deve ser uma mistura de no mínimo três ou mais ervas finas entre as opções orégano, manjerição, salsa, alecrim, cebolinha, tomilho, sálvia, coentro, etc.), azeite de oliva, vinagre, farinha de mandioca de boa qualidade. Todos os temperos devem estar acondicionados em potes adequados e identificados com designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador.

6.5.1 Os potes para ervas finas devem ser do tipo porta temperos com tampa dosadora de furos com diâmetros apropriados ao tamanho das ervas.

Quanto ao preparo dos itens dos cardápios para atendimento de usuários com

necessidades dietéticas especiais e vegetarianos

6.6 O preparo das refeições deverá proporcionar o atendimento de usuários vegetarianos que consomem ou não alimentos de origem animal (laticínios e ovos).

6.7 O preparo das refeições deverá considerar o atendimento de usuários da comunidade universitária da UFCAT que apresentem intolerâncias ou alergias alimentares, além de patologias graves com necessidades dietéticas específicas.

6.8 O Setor de nutrição comunicará oficialmente à CONTRATADA quando houver necessidade de cardápio diferenciado (exclusão e substituição de ingredientes e preparações, ajustes no modo de preparo de receitas, etc) para algum usuário.

6.9 O atendimento diferenciado será solicitado quando o interessado comprovar o quadro clínico alegado por laudo médico e exames comprobatórios.

6.10 Todos os usuários onívoros (não-vegetarianos) podem optar pela opção ovo-lacto vegetariana ou vegana quando não quiserem se servir do prato proteico de origem animal.

6.11 O aproveitamento de sobras de preparações é proibido.

6.12 Restos alimentares devem ser prontamente descartados e não devem ser reaproveitados sob nenhuma hipótese.

6.13 O preparo das receitas deve estar de acordo com as FTP aprovadas pelo setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

6.14 As FTP e os mapas de produção da semana devem estar disponíveis de modo organizado e acessível para os manipuladores na área de preparo e disponíveis para consulta sempre que solicitado pelo setor de Nutrição da PRPE/UFCAT.

6.15 O setor de Nutrição da PRPE/UFCAT poderá realizar visitas técnicas aos fornecedores da CONTRATADA e caso sejam observadas inadequações ao disposto neste TR e a legislação sanitária vigente, será realizado o registro da ocorrência e estabelecido prazo para correção. Caso não a CONTRATADA não realizar as adequações necessárias estará sujeita às sanções administrativas.

7. Análise sensorial das preparações do cardápio do café da manhã, almoço e jantar

7.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente amostras de todas as preparações, em quantidades suficientes, para análise sensorial pela CONTRATANTE, do almoço e jantar 40 minutos antes do início da distribuição.

7.2 Compete ao setor de nutrição da CONTRATADA realizar análise sensorial diariamente

de todas as preparações servidas no almoço e jantar e encaminhar o resultado ao Setor de nutrição/PRPE/UFCAT.

7.3 As análises sensoriais, poderão ser registradas em formulário próprio, no momento da degustação, incluindo as reprovações e correções de preparações, com assinatura de representantes da CONTRATANTE e da CONTRATADA. Serão avaliados os itens aparência, sabor, odor, textura e a temperatura conforme legislações e documentos norteadores vigentes.

7.4 A avaliação da aceitabilidade das preparações pela equipe técnica quanto à aparência, ao sabor, ao odor e à textura será feita com auxílio de escala hedônica estruturada de sete pontos e a temperatura com o uso de termômetro tipo espeto e comparado aos valores de referência estabelecidos pela legislação vigente.

7.5 Preparações reprovadas na análise sensorial, ou que não tiverem seguido as fichas técnicas aprovadas deverão ser prontamente corrigidas, ou descartadas e substituídas, conforme orientação da CONTRATANTE.

7.6 Caso a devida correção ou substituição da preparação reprovada na análise sensorial implique em atraso no atendimento dos usuários ou modificação do cardápio aprovado a CONTRATADA estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do Instrumento de Medição e Resultado (IMR).

7.7 A qualidade das preparações aprovadas na análise sensorial deve ser mantida durante todo o período de distribuição.

7.8 Caso as preparações distribuídas aos usuários estejam em condições inadequadas de cocção (cruas, mal-passadas) a CONTRATADA estará sujeita a sanções administrativas.

7.9 Dados obtidos por meio de pesquisa de satisfação com os usuários também serão utilizados para avaliação da qualidade sensorial das preparações e da qualidade do serviço prestado.

8. Dos critérios necessários para a entrega e transporte de insumos

8.1 Todo o processo de transporte e descarregamento de alimentos é de total responsabilidade da CONTRATADA;

8.2 Entende-se por veículo transportador de alimento aquele que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para consumo. Assim a CONTRATADA deve:

8.2.1 Adquirir produtos de fornecedores em que os veículo(s) sejam compatíveis com

a quantidade e a especificidade os gêneros alimentícios a serem transportados e em condições adequadas de manutenção e higiene;

8.2.2 possuir identificação com os seguintes dizeres: transporte de alimentos, nome da empresa e produto perecível;

8.2.3 possuir estrados impermeáveis e de cor clara;

8.2.4 possuir cabine do condutor isolada da parte onde ficam os alimentos;

8.2.5 estar isento de vestígios da presença de insetos, roedores, pássaros e odores estranhos;

8.2.6 Estarem em dia com as manutenções corretiva e preventiva dos veículos usados no transporte dos alimentos, não acarretando ônus a CONTRATANTE;

8.3 É de responsabilidade da CONTRATADA manter ou exigir que os veículos de transporte dos gêneros alimentícios estejam em condições higiênico-sanitárias adequadas (ótimas condições de limpeza) para transporte, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo uma vez ao dia) com os produtos recomendados que não confirmem risco de contaminação aos alimentos;

8.4 A entrega dos gêneros alimentícios, insumos em geral serão realizadas 5 (cinco) dias por semana (segunda a sexta-feira).

8.5 Entregas aos sábados, domingos e feriados poderá ser solicitado pela CONTRATADA à gestão do contrato com cópia ao setor de nutrição, com até 24 horas de antecedência.

8.6 Em caso de imprevistos, tais como greves e paralisações das atividades acadêmicas e administrativas, a Universidade poderá suspender as refeições, sendo comunicado com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

9. Da distribuição das refeições:

9.1 As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela UFCAT;

9.2 A distribuição de todos os itens do cardápio deve ser mantida sem alterações/trocas até o fim do horário de distribuição. A reposição de qualquer item do cardápio deve ocorrer em tempo inferior a 10 min.

9.3 As preparações poderão ser produzidas e distribuídas em tempo hábil para as etapas de monitoramento da temperatura, conferência do peso, análise sensorial e disponibilização da porção padrão.

9.4 A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações

previsto neste TR;

9.5 A porção padrão de todas as preparações porcionadas do almoço e jantar deverão ser conferidas com auxílio de balança antes do início da distribuição e expostos em local visível aos usuários.

9.6 Não poderão ser servidas e/ou fornecidas marmitas, exceto em casos de crise sanitária global, mediante autorização pela CONTRATANTE;

9.7 Diariamente, alguns itens do cardápio do almoço e jantar descritos neste TR serão servidos por funcionários da CONTRATADA, devendo obedecer à quantidade da porção padrão descrita nos itens deste anexo. As demais preparações serão servidas à vontade pelos usuários em uma única oportunidade;

9.8 A distribuição das refeições (café da manhã, almoço e jantar) será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesa conforme citado neste TR;

9.9 Os balcões de distribuição deverão ser mantidos em temperatura adequada, conforme legislações sanitárias e documentos norteadores vigentes;

9.10 A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de produção e distribuição, observando os parâmetros previstos nas legislações sanitárias vigentes;

9.10.1 A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de produção e distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

9.11 Durante o período de distribuição, os balcões deverão ser mantidos limpos de acordo com a necessidade/fluxo e organizados, assim como a reposição das preparações, que deve ser realizada pelos funcionários da CONTRATADA em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição;

9.12 A CONTRATADA deverá providenciar todo o mobiliário necessário para o recolhimento de bandejas e talheres, posicionando na saída dos usuários do refeitório em quantidades suficientes para atendimento da demanda da unidade.

9.13 Materiais, mão de obra, ferramentas e os custos de instalação, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e móveis adquiridos e usados pela CONTRATADA serão de responsabilidade da CONTRATADA bem como dos cedidos.

9.14 Durante o período de distribuição o refeitório deverá ser mantido limpo e em condições adequadas para realizar a refeição. Este processo de higienização deverá ser

realizado pela CONTRATADA;

9.15 A CONTRATADA será responsável pela organização, delimitação e higienização de todo o local a ser utilizado antes, durante e após a distribuição de refeições aos usuários, ficando sob sua responsabilidade a aquisição de qualquer item necessário à execução do serviço, além dos produtos específicos de higienização para serviços de alimentação regularizados pelo Ministério da Saúde (MS);

9.16 A higienização de todas as dependências internas e áreas externas (hall de entrada, calçada lateral, sanitários internos e dos usuários e arredores até 15 metros), entre outros locais solicitados pela CONTRATANTE será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo esta fornecer a mão de obra e o material de limpeza necessário registrados no Ministério da Saúde; o ambiente deverá ficar limpo para a utilização como espaço de convivência da comunidade universitária após o término da distribuição da refeição.

9.17 A CONTRATADA deverá adquirir *dispenser* para sabonete líquido bactericida, *dispenser* de álcool em gel, *dispenser* de papel toalha, entre outros, e realizar a substituição quando danificados e a colocação em áreas internas que necessitem, conforme legislações sanitárias vigentes.

9.18 A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene pessoal (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70%, papel toalha branco não reciclado e papel higiênico) nos sanitários, e nas pias de assepsia das mãos (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70% e papel toalha branco não reciclado) bem como proceder a limpeza desses locais, durante todo o horário de funcionamento;

9.19 A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer sempre os produtos saneantes (nos diluidores/dosadores) destinados a higienização das áreas que envolvem produção e distribuição das refeições.

9.20 Antecedendo o balcão de distribuição, deverão ser disponibilizadas borrifador com álcool 70% e/ou luvas plásticas descartáveis, bandejas de aço inox com divisórias que comporte todas as preparações servidas inclusive a sobremesa e o refresco, além de talheres e guardanapos em número suficiente para atender a demanda e acondicionados em *displays* apropriados.

9.21 A reposição destes itens deve ser realizada em tempo adequado para não afetar o fluxo dos usuários;

9.22 A CONTRATADA ficará responsável pela aquisição e/ou disponibilização dos

utensílios para distribuição e guardanapos em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários;

9.23 É de responsabilidade da CONTRATADA o processo de higienização de todos os utensílios necessários à produção e distribuição;

9.24 A CONTRATADA deverá manter na área de distribuição ou refeitório, durante todo o período de café da manhã uma mesa com as seguintes opções: sachê de sal refinado iodado, molho de pimenta industrializado, azeite de oliva extravirgem, sachês de açúcar refinado e adoçante a base de esteviosídeo e/ou sucralose;

9.25 A CONTRATADA deverá manter na área de distribuição ou refeitório, durante todo o período de funcionamento do RU/UFCAT para o almoço e jantar uma mesa com as seguintes opções de temperos, além dos itens previstos no item 5.4.18.22: ervas finas (deve ser uma mistura de no mínimo três ou mais ervas finas entre as opções orégano, manjerição, salsa, alecrim, cebolinha, tomilho, sálvia, coentro), vinagre, sal em saleiro ou sachê, farinha de mandioca de boa qualidade.

9.26 Não utilizar adoçantes que contenham ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina em sua composição.

9.27 Todos os temperos devem estar acondicionados em potes adequados e identificados com designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador que o identificou.

9.28 As refeições serão servidas em bandejas de aço inox, sendo a CONTRATADA responsável pela aquisição e/ou disponibilização de bandejas de aço inox com divisórias compatíveis com as preparações servidas, inclusive a sobremesa e refresco. Deverão ser ofertados guardanapos em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários; talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa— se necessário) em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA o processo de higienização, conforme citado neste TR;

9.29 A CONTRATADA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não ocorra atraso na reposição dos alimentos, bem como na disponibilização de utensílios para os usuários.

10. Sobras e restos de alimentos preparados:

10.1 O uso de sobras não será permitido, devendo ser descartadas imediatamente após

a distribuição das refeições.

10.2 Os restos (alimentos disponibilizados nos balcões de distribuição e não consumidos) e os restos alimentares dos pratos/bandejas dos usuários deverão ser descartados diariamente, após o término da distribuição.

10.3 Os coletores de resíduos presentes nas dependências internas e externas da e refeitório serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ter tampas acionadas por pedal e estar sempre higienizados, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos. Ainda, os coletores de resíduos devem estar em boas condições de conservação, devendo a CONTRATADA substituí-los sempre que necessário ou quando solicitado pela CONTRATANTE.

10.4 A CONTRATADA deverá dispor de caçambas para o acondicionamento adequado dos resíduos até que sejam coletados pela empresa responsável, ficando às expensas da CONTRATADA o serviço de coleta.

10.5 A destinação dos resíduos ficará a cargo da CONTRATADA, assegurando que não haverá acúmulo de lixo nas proximidades da UFCAT.

10.6 Realizar a coleta dos resíduos sólidos em conformidade com o disposto na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), especialmente Art. 3º inciso I ao XIX, Art. 20º e 36, sem prejuízo das demais determinações legais.

11. Dos Procedimentos de Higienização:

11.1 Atender ao que dispõe a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do espaço.

11.2 A CONTRATADA ficará responsável por manter os utensílios, equipamentos, móveis e os locais de armazenamento e preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde (MS);

11.3 Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem estar bem conservados, em número suficiente e serem distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com os alimentos; devem ser guardados em local reservado para essa finalidade, separados dos gêneros alimentícios e embalagens descartáveis. Estes materiais serão adquiridos pela CONTRATADA;

11.4 Os talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa – se necessário) e bandejas utilizados durante a distribuição das refeições deverão ser higienizados adotando os procedimentos descritos em Procedimento Operacional Padronizado (POP);

11.5 A CONTRATADA deverá fornecer mão-de-obra qualificada e produtos específicos para a higienização deste material.

11.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Estes materiais serão adquiridos pela CONTRATADA;

11.7 Devem ser tomadas precauções pela CONTRATADA para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis;

11.8 A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante e Procedimento Operacional Padronizado elaborado pela CONTRATADA. Estes deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não devendo ser armazenados próximos a gêneros alimentícios e embalagens.

11.9 Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de recepção, produção, preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.

11.10 Panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários e na higienização ambiental devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

11.11 Panos para enxugar talheres e outros utensílios de contato com alimentos devem ser descartáveis, apropriados para tal finalidade.

11.12 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas em planilhas de controle elaboradas pela CONTRATADA;

11.13 A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer sempre os produtos saneantes destinados à higienização;

12. Análises físico-químicas e microbiológicas

Controle de Qualidade

12.1 Para controle de qualidade da alimentação servida, os funcionários da CONTRATADA deverão coletar diariamente amostras de no mínimo 200g/200mL de todas as preparações do café da manhã, almoço e jantar do cardápio diário servido;

12.2 Os utensílios utilizados para a coleta da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento;

12.3 As amostras de alimentos e/ou bebidas coletadas deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração adequada (abaixo de 4º C) para eventuais análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas. Após o período de 72 horas as amostras deverão ser descartadas, não podendo ser utilizadas ou consumidas em nenhuma hipótese.

12.4 As amostras deverão ser coletadas no horário de início da distribuição para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, quando solicitado pela CONTRATANTE, sem ônus para a UFCAT e às expensas da CONTRATADA. Nestes casos, a CONTRATADA deverá apresentar a UFCAT o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA;

12.5 Caso os resultados das análises não sejam satisfatórios, a CONTRATADA terá prazo de até 15 (quinze) dias para tomar as medidas necessárias e refazer os testes;

12.6 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando amostras para análises microbiológicas dos alimentos, ou quando solicitado pela CONTRATANTE;

12.7 O exame microbiológico dos alimentos deverá ser realizado no mínimo semestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

12.8 O exame microbiológico de equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado no mínimo semestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à

CONTRATANTE, sempre que solicitado.

12.9 Caso as análises indiquem contaminação superiores às previstas na legislação sanitária a CONTRATADA estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do Instrumento de Medição e Resultado (IMR), a processo administrativo e penalidades, bem como deverá arcar com despesas de usuários que comprovem adoecimento decorrente do consumo alimentar na unidade.

12.10 Para o controle da qualidade e aceitação das preparações, bem como avaliação do desperdício nas unidades, a CONTRATADA deverá avaliar e divulgar, diariamente nas unidades, o resto-ingesta de alimentos em todas as refeições.

12.11 Sugere-se que a CONTRATADA elabore, aplique e analise os resultados de pesquisas próprias para avaliação da satisfação dos usuários, no mínimo, a cada três meses.

12.12 A CONTRATADA deverá divulgar seus canais de comunicação (telefone e *e-mail* das unidades), bem como os da UFCAT para sugestões, elogios e críticas, incluindo o *e-mail* nutricao.prpe@ufcat.edu.br e telefone e *e-mail* da Ouvidoria da UFCAT (64) 3441-7606/(64) 99206-4809 e ouvidoria@ufcat.edu.br.

13. Do acompanhamento do serviço:

13.1 O(s) nutricionista(s) da CONTRATADA deverá(ão) observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências do TR e solicitações da UFCAT e as legislações sanitárias vigentes, como:

13.1.1 A aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; o controle quantitativo e qualitativo e o armazenamento dos gêneros; a recepção, o armazenamento, o pré-preparo e a cocção dos alimentos; a distribuição e o porcionamento das refeições aos usuários, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos;

13.1.2 A temperatura e o acondicionamento das preparações no *passthrough*, de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Manual de Boas Práticas de Fabricação;

13.1.3 A avaliação da aceitação das preparações diariamente *in loco*, além da elaboração de relatórios técnicos de avaliação e análise dos dados obtidos nas etapas anteriormente citadas, que deverão ser apresentados e discutidos com a equipe de fiscalização e gestão do contrato;

13.1.4 A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências internas e externas, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

13.1.5 Demais atividades inerentes ao cargo de nutricionista conforme disposto na resolução CFN nº 600/2018 e demais legislações vigentes.

13.1.6 Todo o período de funcionamento da unidade, deverá ser supervisionado por um profissional nutricionista.

13.1.7 A CONTRATADA deverá manter uma ferramenta digital para registro de ocorrências em local visível no refeitório. O local deverá ser sinalizado, com cartaz em letra de tamanho mínimo 35, com os dizeres "Registro de Ocorrências".

13.1.8 Poderão registrar ocorrências todos os usuários, trabalhadores da CONTRATADA, servidores da UFCAT, incluindo fiscais e gestores.

13.1.9 Os registros de ocorrência ou por outras vias (*E-mail/WhatsApp*/pesquisa de satisfação e outros formulários) poderão ser usados por um membro da CONTRATANTE nos relatórios de ocorrências com o detalhamento da(s) falha(s) apontadas e o impacto que poderão configurar no IMR.

13.1.10 A comunicação da CONTRATADA, verbal e escrita, com seus usuários e comunidade externa não poderá ser feita em nome da UFCAT, da PRPE ou setor de Nutrição. Ainda, qualquer material elaborado pela empresa que envolva o RU e a UFCAT deve passar pela avaliação da CONTRATANTE (setor de nutrição, PRPE e gestão do contrato) antes de sua divulgação.

13.1.11 O nutricionista da unidade deverá também atuar como preposto do contrato, representando a CONTRATADA nas demandas da CONTRATANTE.

14. Recursos humanos:

14.1 A CONTRATADA deverá manter funcionários em número suficiente responsável(is) por todos os processos que envolvem a produção e distribuição das refeições;

14.2 Os uniformes dos funcionários deverão ser fornecidos pela CONTRATADA e deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado;

14.3 Os uniformes dos manipuladores de alimentos deverão ser de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para os cabelos- touca descartável), cobrindo completamente os fios; uniforme com mangas curtas e/ou compridas (de acordo com a estação do ano) cobrindo a totalidade da roupa pessoal e

sem bolsos, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas e calçados fechados contendo Certificado de Aprovação (CA), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente, sendo a troca comprovada;

14.4 Os profissionais, auxiliares de serviços gerais de limpeza e demais, que vierem a compor a equipe de trabalho da CONTRATADA, deverão estar capacitados a acompanhar e executar as tarefas que forem necessárias e ser em número necessário ao bom andamento dos serviços;

14.5 Os profissionais acima referidos deverão utilizar uniforme diferenciado do uniforme dos manipuladores de alimentos;

14.6 Os profissionais alocados no processo de higienização não deverão manipular alimentos e vice-versa;

14.7 A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA, e tomada imediata de medidas corretivas, quando necessário.

14.8 O quantitativo do pessoal deve ser suficiente para o atendimento pleno às obrigações contratuais assumidas, garantindo o cumprimento das Boas Práticas, podendo a UFCAT solicitar, sempre que necessário, alteração no quantitativo do pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços conforme documentos norteadores e legislações vigentes;

14.9 A CONTRATADA deverá enviar e executar o cronograma de capacitação contínua da sua equipe de trabalho, visando o aperfeiçoamento nas áreas de atendimento ao público e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades.

15. Boas práticas na manipulação de alimentos:

15.1 Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 7 (sete) dias antes do início da operacionalização dos serviços contratados, a primeira versão do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) das unidades da prestação de serviços da CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados.

15.2 O MBP será submetido à avaliação do setor de Nutrição PRPE/UFCAT. Adequações poderão ser solicitadas à CONTRATADA, que deverá apresentar a versão corrigida em até 15 (quinze) dias após solicitação da CONTRATANTE.

15.3 As hortaliças e frutas devem ser lavadas e sanitizadas com produtos registrados no

Ministério da Saúde. O processo de sanitização deve atender os critérios de diluição e tempo de imersão conforme especificações do fabricante.

15.4 Manter utensílios, equipamentos, móveis e locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

15.5 Manter os balcões de distribuição, mesas de temperos, mesas para refeições e cadeiras e todas as dependências com circulação de usuários (imediações externas caixas, recepções, banheiros disponibilizados para os usuários, pias para os usuários, áreas de distribuição, refeitório, área de devolução de bandejas, saída dos usuários etc.) higienizadas, organizadas e abastecidas durante todo o funcionamento do RU.

15.6 Nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos devem ser usados panos descartáveis.

15.7 Os termômetros, quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas com álcool 70% antes e depois de cada uso.

15.8 Balanças, termômetros e os dispositivos de controle de temperatura de equipamentos como câmaras frias, balcões de distribuição e *passthrough* devem ser calibrados no mínimo anualmente e sempre que inconsistências nas medidas forem verificadas. A calibração deverá ser feita por empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações.

15.9 Os equipamentos utilizados na área de distribuição, como balcões de distribuição e *passthrough* deverão apresentar visor de temperatura, em local visível, para conferência contínua. Caso o equipamento originalmente não disponha deste dispositivo, a CONTRATADA deverá providenciar aquisição e instalação de termômetro acoplado com visor, próprio para equipamentos térmicos e de refrigeração.

15.10 Os equipamentos devem ser ajustados nas temperaturas de segurança para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos. Devem ser mantidos os registros diários das temperaturas dos equipamentos.

15.11 Implantar o controle integrado de vetores e pragas urbanas e realizar mensalmente e sempre que necessário o controle químico para prevenção e controle de vetores e pragas em todas as dependências, inclusive nas áreas de acondicionamento de resíduos. As desinsetizações e desratizações deverão ser realizadas em horários em que não haja manipulação de alimentos e atendimento ao público. Manter os registros dos

procedimentos disponíveis no local. Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios deverão ser higienizados antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

15.12 Realizar a limpeza das caixas de gordura e esgoto mensalmente e sempre que necessário, e a higienização semestral do reservatório de água. Manter os registros dos procedimentos disponíveis no local.

15.12.1 O reservatório de água deve ser mantido em adequado estado de higiene e conservação, dotado de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.

15.12.2 Comunicar à CONTRATANTE sobre a higienização do reservatório de água e procedimentos de desinsetização e desratização até 72 horas antes da sua realização.

15.13 Os visitantes que adentrarem as áreas de recebimento, armazenamento e manipulação de alimentos deverão obrigatoriamente utilizar jaleco e touca para proteger os cabelos, os quais deverão ser fornecidos pela CONTRATADA. Quando se tratar de atividades acadêmicas, como visitas técnicas, estágios e aulas práticas, os uniformes deverão ser de responsabilidade dos estudantes.

15.14 Situações não contempladas acima deverão obedecer ao regulamento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da legislação sanitária vigente.

15.15 O profissional nutricionista da CONTRATADA é responsável pela supervisão de todas as atividades inerentes às boas práticas de fabricação.

15.16 Para o controle da qualidade e aceitação das preparações, bem como avaliação do desperdício nas unidades, a CONTRATADA deverá avaliar e divulgar, diariamente nas unidades, o resto-ingesta de alimentos em todas as refeições.

15.17 Sugere-se que a CONTRATADA elabore, aplique e analise os resultados de pesquisas próprias para avaliação da satisfação dos usuários, no mínimo, a cada três meses.

15.18 A CONTRATADA deverá divulgar nos seus canais de comunicação (telefone e e-mail das unidades), bem como os da UFCAT para sugestões, elogios e críticas, incluindo o e-mail nutricao.prpe@ufcat.edu.br e telefone e e-mail e da Ouvidoria da UFCAT: (64) 3441-7606 / (64) 99206-4809 ouvidoria@ufcat.edu.br

16. Dimensionamento e capacitação de pessoal

16.1 A CONTRATADA deve dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto

deste termo de referência, como o gerenciamento financeiro e pessoal, atendimento aos usuários, entre outros.

16.2 Manter em seu quadro nutricionistas (responsável técnico e quadro técnico) devidamente habilitados pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-1) no horário integral de funcionamento do restaurante, incluindo todos os turnos em que houver atividades nos locais, respeitando o quantitativo preconizado pela Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e/ou legislações vigentes e/ou documentos norteadores.

16.2.1 É recomendado que os nutricionistas da empresa tenham experiência na área de gestão de unidades de alimentação e nutrição com complexidade compatível à proposta e que o preposto do contrato seja gerente da unidade e bacharel em nutrição conforme disposto na resolução CFN 600/2018.

16.3 Contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços estabelecidos e manter, no mínimo, quadro operacional de funcionários (cozinheiros; açougueiros; saladeiros; estoquistas; copeiros; auxiliares de cozinha, serviços gerais, açougue e estoque) e quadro de funcionários administrativos suficientes (assistente administrativo, porteiros, vigilantes, operadores de caixa, operadores de balança, motoristas, gerente) conforme as exigências sanitárias da RDC ANVISA nº 216/2004 e em referências técnicas consagradas da área de alimentação coletiva, considerando o número de refeições/dia, a complexidade do cardápio, o sistema de distribuição, a jornada de trabalho e as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável, com especificação dos cargos e carga horária e nutricionistas conforme resolução CFN n.º 600/2018.

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS

CEREAIS E LEGUMINOSAS

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Arroz	Beneficiado	Longo Fino	Polido tipo 1	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, quíleras, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados e/ou em processo de fermentação; presença de impurezas, sementes tóxicas, insetos mortos ou vivos, tais como carunchos e gorgulhos; odor estranho impróprio ao produto.	Instrução Normativa Nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 MAPA Portaria nº 85, de 06 de março de 2002 – 7ª Parte, Anexo XII Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 MAPA
		Longo Fino	Integral tipo 1		
Feijão preto	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, partidos (bandas), ardidos, defeituosos; 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.	Instrução normativa nº 12, de 28 de março de 2008
Feijão branco	Comum	Branco	1		Knabben, Clóvis Costa. Manual de classificação do feijão: Brasília, DF: Embrapa, 2012. 25 p.
Feijão carioca	Comum	Cores	1		Instrução normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009
Feijão Caupi fradinho	Feijão de corda	Cores	1		Instrução normativa nº 45, de 17 de setembro de 2013
Ervilha seca	-	Graúda	1	Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, despelucados, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados 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.	Portaria nº 65 de 16 de fevereiro de 1993 MAPA
Ervilha fresca congelada	-	Graúda	1		
Lentilha	-	Graúda	1		
Grão de bico	-	-	1		
Trigo em grãos	-	-	1	Grãos que se apresentam danificados pelo calor, danificados por insetos, ardidos, mofados, germinados, esverdeados, chochos, bem como os quebrados (fragmentados), com coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, devido à ação de elevada temperatura na secagem, grãos inteiros ou quebrados que apresentam fungos (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, grãos que se apresentam desprovidos parcial ou totalmente do endosperma, devido ao incompleto desenvolvimento fisiológico.	Instrução normativa SARC nº 7, de 15 de agosto de 2001 Instrução normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010
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.
	II	Branca	Texturizada Granulada		Portaria nº 85, de 06 de março de 2002 – 7ª Parte, Anexo XVI Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Grãos: classificação de soja e milho. / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. – Brasília: SENAR, 2017.152 p.
			Texturizada Grossa		
	II	Caramelo	Texturizada Granulada		
			Texturizada Grossa		

FARINHAS, FARELOS E OUTROS

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Aveia	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, 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.	Portaria n.º 191, de 14 de abril de 1975
				Farinha fina		
				Farelo fino		

				Integral laminada		
Trigo	Farinha	Branca	1	Comum	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, 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 SARC nº 7, de 15 de agosto de 2001. MAPA Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005. MAPA Instrução Normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010.
	Triguilho	-	Integral	Farinha para quibe		
	Farinha	-	Integral	Farinha comum		
	Farelo de trigo	-	Integral	Farelo de trigo fino		
Milho	1	Amarela	1	Amido	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, 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 MAPA nº 60 de 22 de dezembro de 2011; RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005 - ANVISA
				Farinha de milho em flocos		
				Flocos de milho pré-cozido (milharina)		
				Farinha fina (fubá/creme de milho)		
	1	Branca / amarela	1	Milho canjica		
Farinha de mandioca	Seca	Torrada	1	Farinha de mandioca fina ou grossa	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, 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.	Portaria nº 347 de 02 de outubro de 2009 - MAPA

DERIVADOS DE AMILÁCEOS E SEMENTES

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Produto amiláceo de mandioca	Fécula	-	1	Polvilho doce	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.	RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA. Instrução normativa no 23, de 14 de dezembro de 2005 – MAPA.
				Polvilho azedo		
	Tapioca	-	1	Tapioca granulada		
Produto de arroz	Cereal	Branca	Refinado	Farinha de arroz	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.	RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Produto de batata	Fécula	-	Refinado	Fécula de batata	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.	RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Farinha de rosca	Industrializada	-	-	-	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.	RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA. RDC 90 de 18 de outubro de 2000 – ANVISA.
Gergelim	Semente		Branc o ou natural		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 45, de 17 de setembro de 2013
			Preto			
Chia	Semente	-	-	-	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.	-
	Farinha	-	-	-		
Linhaça	Semente	-	Dourada ou marrom	-	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.	-
	Farinha	-	Dourada ou marrom	-		
Quinoa, amaranto e aveia	Grãos	-	-	-	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.	-
	Farinha	-	-	-		
	Flocos	-	-	-		

PÃES

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Pão francês	Branco	É um produto obtido pela cocção de uma massa preparada com: farinha de trigo, água, sal, fermento químico e melhorador de farinha. O pão francês tem 14 cm de comprimento e 7 cm de largura, forma arredondada e assamento uniforme em toda a extensão, com cor amarelo-dourada, homogênea e levemente brilhante; deve ter pestana; ser crocante por fora, mas não duro; a crosta deve ficar presa ao miolo, que possui cor branco-creme, sem estrias, buracos ou manchas, a textura é macia e elástica. Produto elaborado no dia para compor o desjejum	Serão rejeitados produtos duros; com sabor residual muito forte; massa crua; salgado; crosta queimada ou pálida, sem pestana; casca lisa e sem crocância, com a presença de bolhas grandes ou sujidades ou farinha aderida; crosta soltando da estrutura, borrachenta ou quebradiça; miolo acinzentado ou amarelado, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco.	ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Panificação - Pão tipo francês - Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação NBR16170:2013. Rio de Janeiro, 2013. ABIP - Associação Brasileira Da Indústria De Panificação e Confeitaria e SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Indústrias. Encarte Técnico. A Importância do Pão do Dia (Tipo Francês) Para o Segmento de Panificação no Brasil.
Pão de forma	Branco	Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Casca na cor bege e miolo na cor branco-creme. O peso médio de uma fatia de pão de forma é de 25 gramas.	Serão rejeitados pães duros, com sabor residual muito forte, casca soltando do miolo, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco. Com a cor da casca e do miolo em desacordo com as suas características de acordo com o tipo.	ANVISA - RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000
	Integral	Produto preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo. O primeiro ingrediente da lista deve ser farinha de trigo integral, pode conter sementes. Casca na cor marrom e miolo na cor bege. O peso médio de uma fatia de pão de forma é de 25 gramas.		
Pão doce	Brioche	A massa desse produto é feita à base de farinha de trigo, água, sal, açúcar em maior teor, leite, ovos e gorduras. Possui casca na cor bege-dourada e miolo na cor branco-creme. O pão doce possui textura macia e úmida. O pão brioche possui formato arredondado e peso entre 50 e 70 gramas, já o pão bisnaguinha e o careca possuem formato retangular, tendo o pão bisnaguinha até 30 gramas e o pão careca, aproximadamente 70 gramas.	Serão rejeitados pães duros, com sabor residual muito forte, casca soltando do miolo, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco. Com a cor da casca e do miolo em desacordo com as suas características de acordo com o tipo.	ABIP - Associação Brasileira Da Indústria De Panificação e Confeitaria
	Bisnaguinha e Careca (de hot dog)			
Pão com outras farinhas	Abóbora	Nesses tipos de pães, uma parte da farinha de trigo é substituída pela farinha de alguma das hortaliças listadas na coluna anterior. São produtos obtidos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Possui formato arredondado e textura macia.	Serão rejeitados pães duros, com sabor residual muito forte, casca soltando do miolo, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco. Com a cor da casca e do miolo em desacordo com as suas características de acordo com o tipo.	Pães industrializados: nutrição e praticidade com segurança e sustentabilidade. 1ª ed. São Paulo: Abimapi/Ital, 2020. RESOLUÇÃO - RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Batata			
	Mandioquinha			
	Milho			

ÓLEOS E GORDURAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Óleo vegetal	Óleos de soja, milho, canola, girassol tipo 1	Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Com acidez máxima de 0,2%. Apresentação líqüida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Refogar, fritar, agregar sabor e conferir maciez; untar utensílios.	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líqüido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22 DEZEMBRO DE 2006 – MAPA
Azeite de oliva	Extra virgem	Produto obtido somente do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos. Com acidez máxima de 0,8%. Apresentação líqüida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Refogar, temperar, agregar sabor e regar preparações; molhos; saladas.	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líqüido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 30 DE JANEIRO DE 2012 – MAPA PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
Manteiga de leite	Extra ou de primeira qualidade	Produto elaborado a partir de creme de leite pasteurizado, teor mínimo de 80% de gordura. Oriundo de laticínio aprovado pela Inspeção sanitária e armazenado em temperatura ≤ 5° C.	Agregar sabor e odor a preparações; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Adição de corantes; presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; odor e sabor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde; presença pontos ou manchas	PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996 MINISTÉRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA 4 de 2000
Margarina	Tipo 1 ou único	Produto com teor de gordura mínimo de 80% em forma de emulsão estável de água em óleo.	Agregar sabor e odor a preparações diversas; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação, ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; pontos ou manchas. Presença de gordura <i>trans</i> .	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019 – MAPA

Creme vegetal	Único	Emulsão de água e óleo vegetal isento de ingredientes de origem animal.	Acompanham ento de torradas e pães e para agregar sabor e odor a preparações para clientes veganos.	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; sem pontos ou manchas. Presença de gordura <i>trans</i> .	RESOLUÇÃO-RDC Nº 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
---------------	-------	---	---	---	--

VINAGRE

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Vinagre	Vinho (branco)	Fermentado acético de vinho branco com aspecto límpido, transparente, aroma acético e sabor ácido.	Tempero para saladas, compor a mesa de temperos do restaurante, marinada para carnes, aves e peixes, conservas, preparo de ovos poché e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; adição de corantes e açúcar.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 3 DE ABRIL DE 2012. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p
	Frutas	Fermentado acético de frutas, com aspecto límpido, com coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.			
	Balsâmico	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico, com aspecto denso, xaroposo escuro, com aroma e sabor ácidos levemente adocicados.	Molhos para carnes, peixes e legumes, caldas para sobremesas, tempero para saladas.		

ATOMATADOS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Tomate	Extrato, massa, ou concentrado de tomate	Concentrado de tomates maduros sem pele e semente, com adição, ou não de sal e açúcar. Consistência pastosa, massa vermelha com odor e sabor característicos, requer diluição e adição de tempero.	Molhos para massas, carnes, aves, peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada, corantes e conservantes artificiais. Consistência líquida ou semilíquida, produtos ralos.	RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978 – MINISTÉRIO DA SAÚDE E CNNPA RESOLUÇÃO RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Polpa de tomate				
	Molho de tomate	Molho de tomate temperado pronto para consumo.			
	Tomate desidratado	Tomate desidratado e moído, em pó ou em flocos.			

	Catchup	Preparado de polpa de tomates maduros, com consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor característicos.	Molhos para carnes, aves e peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
--	---------	--	------------------------------------	--	---

MOLHOS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Molhos	Maionese	Produto com textura cremosa (consistência pastosa) em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos; cor branco-creme; odor e sabor agradáveis característicos.	Saladas, preparo de hortaliças e carnes.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Consistência líquida, aquosa ou sólida. Produto ralo, teor de lipídios inferior a 30%.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Mostarda	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor agradáveis característicos.	Preparo de hortaliças, massas, carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Inglês	Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.	Preparo de carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Shoyu	Consistência líquida; coloração castanha; sabor salgado característico.	Preparo de hortaliças, massas, carnes e molhos.		RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Pimenta	Produtos em forma líquida ou pastosa, à base de pimentas vermelhas, jalapeno, cumari.	Preparo de carnes, massas, hortaliças, agregar sabor e aroma aos alimentos	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; presença de matéria estranha, insetos ou fungos. Ausência de informações sobre a fabricação e validade. Produtos de fabricação caseira	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA

AÇÚCAR E ADOÇANTES

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Açúcar	Refinado	Pó finíssimo de cor branca e rápida dissolução em água.	Preparo de molhos, bebidas, doces, sobremesas e produtos de confeitaria.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto. Fermentação por umidade.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.			
	Demerara	Cristais escuros, levemente úmidos.			
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao da rapadura.			
Mel	Virgem ou centrifugado	Líquido viscoso, denso, coloração e sabor agradáveis característicos.	Preparos de carnes, molhos e sobremesas, adoçar bebidas e derivados lácteos.	Contaminação por fermentação, mofo. Presença de caramelização, ou espuma superficial.	Resolução ANVISA – CNNPA nº12, de 1978. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
Edulcorantes	Sucralose	Em pó, ou líquido de cor branca ou transparente, dependendo da substância adoçante; sabor doce.	Adoçante de mesa e em preparações destinadas à cocção.	Presença de qualquer substância adoçante não especificada no presente documento; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p
	Esteviosídeo		Adoçante de mesa.		

CONSERVAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Azeitonas	Preta ou verde	Sem caroço, inteira ou fatiada.	Saladas, molhos, preparo de carnes, peixes, hortaliças.	Vazamento do líquido interno; líquido 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, embalagens violadas, estufadas ou amassadas.	RESOLUÇÃO - CNNPANº 13, DE 15 DE JULHO DE 1977 – ANVISA. RDC Nº 17, DE 19 DE NOVEMBRO DE 1999 - ANVISA
Palmito	Pupunha ou de açaí	Toletes ou rodela	Saladas, preparo de molhos,		
			massas, recheios.		RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 - ANVISA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA.
Milho	Verde	Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		

Ervilha		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		
Champignon		Salmoura simples (água e sal), inteiro ou fatiado	Preparo de molhos, massas, risotos, recheios, carnes, hortaliças, saladas.		
Alcaparras		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Preparo de molhos, massas, recheios, temperos de peixes e aves.		
Frutas em calda	Pêssego, ameixa, abacaxi, cereja, figo etc	Frutas inteiras ou fatiadas, em calda de água e açúcar	Preparo de sobremesas, cremes, bolos.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha, insetos, fungos e parasitos.	TORREZAN, R. Recomendações técnicas para a produção de frutas em calda em escala industrial. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2000. 39 p. Documentos, 41

DERIVADOS DE FRUTAS, FERMENTOS E GELATINAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Leite de coco	Sem açúcar	Líquido de Coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Preparo de peixes, hortaliças, sobremesas, bolos etc.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA
Coco ralado	Polpa de coco desidratada, sem açúcar, ralada ou em flocos	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e sãos.	Preparo de farofas, sobremesas, bolos, etc.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	ANVISA.
Fermento	Químico	Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas. Aspecto em pó branco, cheiro e sabor próprio.	Preparo de pães especiais, bolos, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor ou odor impróprio ao produto. Cheiro de mofo, sabor amargo.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 38, de 1977- ANVISA
	Biológico seco	Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e	Preparo de pães, massas, biscoitos e produtos afins		

	Biológico seco instantâneo e massa doce	aumentar o volume e a porosidade dos produtos fornecidos. Em pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis; cor do branco ao castanho claro; cheiro e sabor próprios.	de confeitaria.		
Uva passa	Clara e escura	Produto obtido da desidratação de uvas frescas.	Recheio de aves e carnes, preparo de arroz, farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
Ameixa seca	Escura, sem caroço	Produto obtido da desidratação de ameixas frescas.	Preparo de farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; presença de fermentação, matéria estranha, insetos ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	
Gelatina	Em pó, incolor e sem sabor	Ingrediente alimentar obtido pela hidrólise parcial do colágeno contido em matérias primas naturais.	Preparo de sobremesas.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	

BEBIDAS VEGETAIS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Café	Torrado e moído Tipo Tradicional ou Extra Forte.	Café torrado em grão que foi submetido a processo de moagem. Submetido à torra média ou escura.	Preparo de bebida e sobremesa.	Mau estado de conservação, umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; presença de impurezas superior a 1%.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 24 DE MAIO DE 2010 - MAPA
Polpa de frutas	Fresca ou congelada	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.	Preparo de bebida, sobremesa e outras preparações.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes e conservantes artificiais. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	IN Nº 1 de 7 de janeiro de 2000 - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
					PORTARIA Nº 94, DE 30 DE AGOSTO DE 2016- MAPA

Suco de frutas	Concentrado	Bebida não fermentada, parcialmente desidratada, obtida de fruta madura e sã por meio de processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.	Preparo de bebida.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes, conservantes artificiais e outras frutas. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	PORTARIA Nº 58, DE 30 DE AGOSTO DE 2016– MAPA Decreto Presidencial Nº 6.871, de 4 de junho de 2009 Decreto Presidencial Nº 10.026, de 25 de setembro de 2019
Bebida vegetal	Extrato de soja em pó	Pó para preparo de bebida de soja por diluição em água.	Preparo de bebidas e preparações doces e salgadas.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	-
	Extrato de arroz em pó	Pó para preparo de bebida de arroz por diluição em água.			
	Extrato de coco em pó	Pó para preparo de bebida de coco por diluição em água.			
	Líquida à base de soja	Bebida à base de soja com sabor original, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de castanhas/amêndoas	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de coco	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos			
Bebida vegetal	Líquida saborizada	Bebida vegetal com sabores diversos, cor e aroma característicos.	Preparo de bebidas e preparações doces.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	-

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Alho	Desidratado	Alho desidratado em flocos ou granulado.		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	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.
	Frito	Alho desidratado e frito triturado e crocante			

Açafrão da terra	Desidratado em pó	100% <i>Curcuma longa</i>	Tempero em preparações culinárias, preparo de chás.	de lote ou data de validade; adição de outros ingredientes.	ANVISA. RESOLUÇÃO Nº 276, 22 DE SETEMBRO DE 2005. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA. PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995
Alecrim	Desidratado				
Canela	Casca e pó secos				
Cebola	Desidratada em pó				
Chimichurri	Condimentos mistos desidratados				
Coentro	Folhas desidratadas				
Cravo-da Índia	Seco				
Cominho	Desidratado				
Curry	Desidratado				
Erva doce	Frutos desidratados				
Ervas finas	Condimentos Desidratados				
Estragão	Desidratado				
Gergelim	Sementes				
Hortelã	Folhas secas				
<i>Lemon pepper</i>	Condimentos Mistos desidratados				
Louro	Folhas desidratadas ou em pó				
Manjeriço	Folhas desidratadas ou em pó				
Manjerona	Folhas desidratadas				
Mostarda	Sementes				
Noz moscada	Grãos secos ou em pó				
Orégano	Folhas e talos desidratados				
			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.		

Páprica	Frutos desidratados ou em pó	Doce ou picante			
Pimenta	Frutos secos, inteiros ou em pó	Pimenta branca, preta, verde, calabresa, caiena, vermelha, malagueta, cumari, rosa			
Salsa	Folhas desidratadas				
Sálvia	Folhas desidratadas				
Tomilho	Folhas desidratadas				

CARNES

Todos os produtos e subprodutos devem ser certificados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), oriundos de estabelecimentos com Alvará Sanitário, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Os produtos embalados devem atender às exigências estabelecidas pela Agência de Vigilância Sanitária.

CARNE BOVINA

MATÉRIA PRIMA	CORTES PERMITIDOS	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Carne de 1ª	Alcatra, coxão mole com e sem a capa, contra filé, filé mignon, coxão duro, lagarto, patinho, picanha	Os produtos devem permanecer em temperaturas adequadas ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada), apresentar aspecto firme, cor e cheiro próprio; 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. Produto fresco, saudável, firme, coloração avermelhada homogênea e aparência brilhante.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas com gelo superficial, água dentro da embalagem e qualquer sinal de congelamento.	Lei nº 1.283, de 1950, e Decreto nº 9.013/2017. Portaria nº 5, de 8 de novembro de 1988, MAPA. Qualidade da carne bovina: características físicas e organolépticas. Faculdade de Engenharia De Alimentos da Unicamp. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal. Resolução ANVISA RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Resolução ANVISA RDC nº 105 de 19/05/99. Portaria 1288/95 – SES/GO de 27 de fevereiro de 1995. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998- MAPA Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998, MS. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, SVS/MS.
Carne de 2ª	Fraldinha, picanha, acém, paleta, peito			
Carne seca (de sol)	Coxão duro, coxão mole, lagarto e outros cortes de 1ª	Salgada com 7 a 8% de sal em relação ao peso da carne; não necessariamente precisa ir ao sol; contém de 65-68% de umidade máxima; necessita conservar refrigerada. Corte de 1ª.	Carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura com odor de ranço.	

CARNE SUÍNA E DERIVADOS

MATÉRIA PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Lombo , Filé	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme, coloração rosada, homogênea e aparência brilhante; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas, limo, ou exsudação. 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; odor desagradável.	Instrução normativa nº 4, de 31 de março de 2000, MAPA Portaria MAPA - 711, De 01/11/1995. Instrução normativa nº 21, de 31 de julho de 2000, anexo II, MAPA
Pernil sem osso			

Costelinha	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme, coloração rosada, homogênea e aparência brilhante. Ossos firmes aderentes à carne; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carne disforme, pálida, pouca aderência ao osso, com flacidez, manchas ou limo ou exsudação. Contusões e queima de frio. Presença de materiais estranhos (sujeiras, madeira, metal); odor desagradável.
Bacon	Produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação.	coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável;
Linguiça suína fina frescal	Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionado ou não de gordura suína, temperos e ingredientes permitidos pela legislação, embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 20 g/100 g do produto.	Coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.
Linguiça toscana	Produto cru e/ou curado obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionadas de gordura suína e ingredientes permitidos pela legislação. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 20 g/100 g do produto.	
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.	
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação.	
Paio	Produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.	

FRANGO E DERIVADOS

MATÉRIA PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Filé de frango e sassami	Produto de coloração rosada pálida, brilhante com odor fresco característico, textura firme.	Carne sem flacidez e exsudação ou dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acúmulo sanguíneo, com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Excesso de gordura presente.	Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higienico-Sanitária de Carne de Aves. EMBRAPA, 2006. Qualidade da carne de aves. EMBRAPA, 2006. Boas Práticas de produção de frangos de corte. Biossegurança e cuidados com a saúde do frango. Universidade Federal do Espírito Santo. Características da Carne de Frango. Boletim técnico, 2007.
Coxa e sobrecoxa			
Linguiça de corte de frango fina ou grossa	Produto industrializado cru ou curado, obtido de carnes de frango, adicionado ou não de tecido adiposo, ingredientes e no máximo 4 % de proteína de soja, embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 14 g/100 g.	Coloração esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável. Excesso de gordura.	

PESCADOS

MATÉRIA PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Filé de peixe	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; exsudação característica da espécie; temperatura adequada à forma de conservação; embalagens íntegras. Congelado a -18°C .	Odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; aspecto repugnante; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos de textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; sinais de queima pelo frio ou de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. Presença de qualquer material estranho.	Portaria 185 de 13/05/1997, MAPA. ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL DE PESCADOS. Produtos frescos e congelados. MAPA, 2017. INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017.
Camarão	Aspecto brilhante e úmido, carne firme, 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 por parasitas.	

LEITE E DERIVADOS

MATÉRIA PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Leite em pó integral	<p>Produto com matéria gorda maior ou igual a 26%; teor de proteína mínimo de 34 % massa/massa com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.</p> <p>Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.</p>	<p>Pó não uniforme, com grumos. Com substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, coloração diferente do branco amarelado; sabor e/ou odor desagradável, rançoso. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens amassadas e/ou danificadas.</p>	<p>Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018.</p> <p>Portaria nº 146 de 07 de março de 1996, que dispõe sobre Regulamentos Técnicos de Identidade e dos Produtos Lácteos.</p> <p>Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite tipo c, MAPA. Disponível e https://www.queijosnobrasil.com.br/portais/images/legislacao/leite_c.pdf</p>
Leite em pó desnatado	<p>Produto com matéria gorda menor que 1,5%; teor de proteína mínimo de 34% massa/massa com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.</p>		
Leite de vaca integral pasteurizado tipo C ou A	<p>Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores mínimos de gordura de 3 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g, respeitando a temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$ para estocagem.</p>	<p>Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter embalagens danificadas.</p>	
Leite de vaca Desnatado pasteurizado tipo A	<p>Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores máximos de gordura de 0,5 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose 4,3 g/100g, respeitando a temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$ para estocagem.</p>	<p>Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado e os estabilizantes não autorizados na legislação. Embalagens danificadas.</p>	
Leite UAT/UHT integral	<p>Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores mínimos de gordura de 3 g/100 g, proteína de 2,9 g/100 g e lactose de 4,3 g/100g; estabilizantes Sódio (mono fosfato), sódio (di)fosfato, sódio (tri)fosfato, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0.1g/100mL; produto envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade e uma proteção apropriada contra contaminação. Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.</p>	<p>Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da branca com odor e sabor estranhos. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado e os estabilizantes não autorizados na legislação. Embalagens danificadas.</p>	
Leite UAT/UHT desnatado	<p>Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores máximos de</p>		

	gordura de 0,5 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g. envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade e uma proteção apropriada contra a contaminação.Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.	
--	--	--

Creme de leite integral UAT/UHT ou esterilizado	Creme obtido a partir do leite de vaca (mínimo 20% e máximo 49,9%de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Sabor característico suave. Envasados em recipientes aptos para estarem em contato com alimentos e que confirmam proteção contra contaminação do produto.	Cor diferente do branco ou levemente amarelado. Sabor amargo ou rançoso ou ácido. Odor estranho. Presença de outros estabilizantes: que não sejam Citrato de sódio, Fosfato (mono, di ou tri) de sódio, potássio ou cálcio, cloreto de cálcio, bicarbonato de sódio. Máx. 0,20% (m/m), isoladamente ou em combinação. Embalagem danificada.	Regulamento técnico de identidade e qualidade de creme de leite. Anexo IV da PORTARIA Nº 14 MARÇO DE 1996 do Ministério da Agricultura.
Creme de leite desnatado UAT/UHT ou esterilizado	Creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9%de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação.		
Leite condensado integral UAT/UHT	Produto resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar, podendo ter seus teores de gordura e proteína ajustados para o atendimento das características do produto. Teor de gorduras mínimo de 8g/100 g e de máximo de 16g/100 g. Teor de sólidos lácteos mínimo de 24 g/100g. Poderá conter alto teor de gordura, ser integral, parcialmente desnatado, ou desnatado. Admite se a substituição parcial do teor de sacarose por outros monossacarídeos ou dissacarídeos, ou ambos. Pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais lácteos: creme de leite, lactose, leite em pó e manteiga.	Consistência diferente da usual viscosa e semilíquida; textura não homogênea com arenosidade; cor diferente da branca amarelada; odor e sabor estranhos. Embalagem danificada.	Instrução Normativa nº 47, de 26 de outubro de 2018, MAPA.
Queijo minas frescal	Produzido com leite de vaca/cabra/búfala, de consistência macia, cor esbranquiçada, sabor suave, ou levemente ácido, sem crosta e com eventuais olhaduras mecânicas, com características microbiológicas que atendam a legislação e que seja armazenado em temperatura ≤ 8° C. Umidade entre 46 a 54,9 %.	Produto que não atenda as características sensoriais de consistência: branda e macia; com crosta e /ou excesso de olhaduras mecânicas; cor diferente do esbranquiçado; odor muito forte não característico; sabor muito ácido ou amargo.	PORTARIA Nº 352, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Queijo mussarela	Produto de consistência suave, textura fibrosa, elástica, cor branca amarelada uniforme, sabor láctico suave e ligeiramente picante, odor suave, sem olhaduras mecânicas e sem crosta, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que esteja armazenado em temperatura ≤ 8°C. Umidade de 36 a 55 % e 25 a 60% de gordura.	Consistência dura, textura mole com olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do branco à branco amarelado; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo.	Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MAPA.

Queijo prato	Produto de consistência semi-dura, elástica, sabor e odor característicos, cor amarelo ou amarelo-palha, sem crostas e sem trincas, algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}$ C. Umidade entre 36 a 45,9%. Teor de gordura médio entre 25,0 e 44,9%.	Consistência muito dura; presença de olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do amarelo; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo.	Portaria n.º 358, de 04 de setembro de 1997, MAPA.
Queijo ricota fresca com ou sem temperos	Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do seu volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}$ C. É um queijo com muito alta umidade ($>$ que 55 %), com menos de 10 % de gordura.	Presença de impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza; aroma forte, consistência dura, cor não homogênea diferente do branco ou creme; textura não granulosa. Presença de mofo.	MAPA. Portaria n.º 204, de 04 de outubro de 2019 - Regulamento técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade da Ricota.
Queijo ricota defumado com ou sem temperos	Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do seu volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 12^{\circ}$ C. Sabor levemente picante, consistência de macia dura. Umidade $>$ que 55 % e $<$ 10% de gordura.	Produto de consistência amolecida, com presença de impurezas ou substâncias estranhas. Cor diferente da cor branca a creme com superfície amarronzada. Presença de mofo.	
Requeijão cremoso e requeijão culinário	Produto de consistência untável, textura cremosa, lisa, cor e odor característicos, opcionalmente salgado ou levemente ácido, Armazenamento em temperatura $\leq 10^{\circ}$ C. Teor de gordura mínimo de 24%.	Consistência não untável; cor diferente do branco; presença de materiais estranhos de qualquer natureza; envasado em material que não confira uma proteção adequada; presença de mofo.	Portaria n.º 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA.

logurte integral ou desnatado com sacarose, flavorizado	Produto industrializado c/conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% para integral e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%), cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbióticos e <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> , aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Conteúdo protéico mínimo de 2,9 g/100 g. Deverão ser conservados e comercializados à temperatura não superior a 10° C, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	Instrução normativa n.º 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA.
logurte integral ou desnatado natural	Produto industrializado c/conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% para integral e desnatado (conteúdo máximo de 0,5%), composto apenas de leite e fermento lácteo, isento de flavorizantes, espessantes, estabilizantes e conservantes artificiais. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	
Coalhada integral ou desnatada sem açúcar	Produto industrializado, que tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na legislação. Integral, com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% e desnatado com conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%. Deverão ser conservados e comercializados à temperatura não superior a 10° C, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme ou massa batida.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	

Leite fermentado ou cultivado integral ou desnatado (com ou sem sacarose)	Produto cuja fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos: <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>L. casei</i> , <i>Bifidobacterium</i> sp., <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e/ou outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Opção integral com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%, semidesnatado até 2,9 % e desnatado de até 0,5%. Quando em sua elaboração, podem ser adicionados ingredientes opcionais não lácteos, antes, durante ou depois da fermentação, até um máximo de 30% m/m. Podem ser flavorizados.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea, com grumos.	
Leite de vaca sem lactose UAT/UHT	Produto especialmente processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-os adequados para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram a restrição de lactose. Devem trazer a declaração "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", bem como teor de lipídio até 1,5g/100g. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100mg/100 g do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante, constando os teores de galactose e lactose no rótulo.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens danificadas.	Resolução- RDC 135 de 8 de fevereiro de 2017- ANVISA.
iogurte sem lactose	Produto processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-o adequado para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram esta restrição. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100 mg/100 g do alimento pronto para o consumo e devem trazer no rótulo a informação. "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", como também baixo teor de gorduras.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	
iogurte de soja	Produto à base de extrato de soja que pode ser adicionado de açúcar, aromatizantes, corantes, ingredientes e conservantes permitidos pela legislação.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	

FRUTAS

As frutas devem ser 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 e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma fruta específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria-prima.

Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas.

Segundo a Instrução Normativa n 69/MAPA, os produtos hortícolas recebidos e utilizados para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

Inteiro: Aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade.

- Limpo: Aquele livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha.

- Firme: Aquele com consistência adequada, com a firmeza característica do produto hortícola.

- Isentos de pragas visíveis a olho nu. Pragas: As espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provocam doenças.

- Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial: O produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo.

– Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.

– Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura.

– Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização.

– Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

– Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água.

– Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo.

– Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas

Todas as frutas adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas e defeitos na casca (PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12 DE

MARÇO DE 1978 - MINISTÉRIO DA SAÚDE, COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS).

MATÉRIA PRIMA	VARIEDADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Abacate	Manteiga	Extra	O abacate é um fruto arredondado ou piriforme, de peso médio de 500 a 1 500g. A cor de sua casca varia, do verde ao vermelho-escuro, passando pelo pardo, violáceo ou negro. Sua polpa tem coloração verde clara e deve estar macia e saborosa quando madura.	Será desclassificado o lote de abacate que apresentar mau estado de conservação, dano mecânico, dano profundo, dano por inseto, imaturo, passado e podridão, mancha escura, mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Abacaxi	Pérola	Extra	Possui folhas armadas de espinhos, fruto pequeno de formato cônico, polpa doce e saborosa.	Será desclassificado o lote de abacaxi que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima do limite estabelecido por legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA/SARC Nº 001, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2002 – MAPA.
Ameixa	Nacional ou Importada	Extra	Formato arredondado, polpa macia, suculenta, doce e de cor amarelada ou avermelhada, película fina vermelho-arroxeadada.	Mau estado de conservação, aspecto ou textura esponjosos, presença de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Banana	Prata	Extra	Fruto reto com comprimento, casca amarelo-esverdeada, de cinco facetas, polpa menos doce que a nanica, mas também saborosa; de boa consistência.	Mau estado de conservação, aspecto ou textura esponjosos, presença de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão desclassificadas as pencas de banana que apresentarem odor estranho, substâncias nocivas à saúde ou peso fora das especificações oficiais.	PHILIPPI, 2014 PORTARIA No 126, DE 15 DE MAIO DE 1981 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Maçã	Extra	De tamanho variado, pode apresentar no máximo 15 cm e pesar até 160g. É ligeiramente curva, com casca fina, amarelo-clara e polpa branca. Sabor suave e adocicado.		
	Nanica	Extra	De casca fina e amarelo esverdeada, polpa doce, macia e de aroma agradável.		
	Da terra	Extra	É maior que as demais, podendo medir 30cm de comprimento e pesar até 500g cada fruta. É achatada em uma das extremidades, tem casca amarelo-escura e polpa consistente. Deve ser consumida assada, frita ou		

			cozida.		
	Marmelo	Extra	Em algumas regiões do Brasil é conhecida como banana figo ou banana pão. Esta banana possui cor amarela e às vezes manchada de vermelho, a casca é grossa, flexível e possui quinas bem marcadas.		
Goiaba	Vermelha	Extra	Varia de 2,5 a 10 cm de comprimento. Tem forma variável (ovóide ou globosa). A casca da goiaba madura é sempre amarelada. Sua polpa de sabor peculiar abriga muitas sementes duras e pequenas, tem cheiro característico e bastante acentuado.	Mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão desclassificados os frutos que tiverem manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua presença. Os frutos não podem estar muito verdes, muito maduros ou com sinais de podridão.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPAFAEP – Cartilha de frutas disponível em: http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/goiaba.htm
Kiwi		Extra	Frutos com cerca de 80g, esféricos, ovais ou alongados. Por fora, é marrom e coberto de pelos. Internamente a cor varia do verde ao amarelo.	Serão desclassificados os frutos que estiverem amassados, com danos, resíduos de substâncias nocivas à saúde, acima dos limites de tolerância admitidos pela legislação vigente, mau estado de conservação ou sabor e/ou odor estranhos ao produto.	PHILIPPI, 2014 PORTARIA N° 34, DE 16 DE JANEIRO DE 1998 – MAPA.
Laranja	Bahia	Extra	Também conhecida como laranja-de-umbigo, tem sabor adocicado, com polpa muito suculenta e casca amarelo-gema.	Será desclassificado o lote de laranja que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPAFAEP – Cartilha de frutas disponível em: http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/laranja.htm
	Pera	Extra	De tamanho menor que as outras variedades, tem casca lisa e fina e cor amarelo-avermelhada. Tem sabor adocicado e polpa muito suculenta.		
	Seleta	Extra	Laranja de tamanho semelhante ao da laranja-da-bahia e de casca amarela-clara. É suculenta de sabor adocicado e pouco ácido.		
Limão	Tahiti	Extra	De tamanho médio, casca verde e lisa, muito suculento e pouco ácido.	Será desclassificado o lote de limão que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo).	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA
	Cravo / China	Extra	Tem casca e suco avermelhados e sabor acentuado.		
	Galego	Extra	Pequeno e suculento, possui casca fina, de cor verde-clara ou amarela clara.		
Maçã	Gala	Extra	É o pseudofruto da macieira. Esta fruta tem a casca brilhante e de coloração mais destacada, a polpa mais sólida, densa, desprovida de frações moles, buracos ou	Serão desclassificadas as maçãs que não estiverem inteiras, sãs, limpas. Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior	PHILIPPI, 2014 Instrução normativa N° 5 de 9 de 9 fevereiro de 2006 - MAPA.

	Fuji	Extra	qualquer outra fratura. Sua polpa é esbranquiçada, contendo em seu interior várias sementes. O peso oscila entre 100 e 200 gramas. Para a categoria EXTRA, o peso mínimo da fruta é 105 gramas.	anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos sem suco (caldo), com sinais de murchamento ou textura esponjosa.	
Mamão	Formosa	Extra	Espécie de maior tamanho podendo pesar até 3kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo-pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.	Será desclassificado o mamão que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos na Instrução Normativa para os defeitos empedramento e geleia, bem como para podridão, passado e imaturo, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 22 DE JANEIRO DE 2010 - MAPA
	Papaia	Extra	Com peso entre 300g a 1kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo-pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.		
Manga	Tommy	Extra	A forma pode ser redonda, oval, alongada e fina. A coloração da casca varia do verde ao vermelho, passando pelo amarelo. A polpa, por sua vez, varia do amarelo claro ao alaranjado escuro, apresenta-se suculenta.	Será desclassificado o lote de manga que apresentar mau estado de conservação, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria da Instrução Normativa para os defeitos: dano mecânico, dano profundo, queimadura por sol, dano por inseto, distúrbio fisiológico, imatura, passada e podridão, mancha difusa, mancha escura, mancha rugosa e mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 38, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2012 - MAPA
	Palmer	Extra			
	Abacaxi	Extra			
Maracujá	Amarelo ou Doce	Extra	Fruto redondo, elíptico ou em forma de pêra, dependendo da espécie. A cor varia do amarelo ao roxo; no tamanho, pode medir entre 5 e 25 cm de comprimento; seu sabor pode ser ácido ou doce.		PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Melancia	-	Extra	Fruta arredondada ou alongada, com tamanho variável entre 25 e 75cm. Tem casca lisa e lustrosa de cor verde-clara ou verde-escura, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Sua polpa é vermelha, com muitas sementes achatadas pretas.	Será desclassificada se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, ocorrência de defeitos e formação de geleia, bem como para podridão, estar passada ou imatura, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Melão	Amarelo	Extra	O melão tem forma variável, pode ser redondo, oval ou alongado, com casca lisa, enrugada ou com nervuras em forma de rede. A cor da casca varia do verde ao amarelo, e a polpa pode ser branco alaranjada ou verde.	Será desclassificado se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, ocorrência de defeitos e formação de geleia. Não serão aceitos frutos imaturos, ou seja que não atingiram o ideal	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Pele de sapo	Extra			

	Orange	Extra	A polpa deve estar macia, adocicada e saborosa.	ponto de amadurecimento para estar com polpa macia, adocicada e saborosa; bem como sinais de podridão, estar passado, apresentar odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	
	Rei	Extra			
Mexerica	Poncã	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade apresenta gomos grandes e casca bem solta da polpa.	Será desclassificado o fruto que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo) e excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Comum	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade é succulenta e de sabor pouco ácido.		
	Murcote		É uma fruta aromática, tem casca fina alaranjada e é bem grudada aos gomos.		
Morango		Extra	Fruto carnoso, adocicado, de cor vermelha com pontinhos pretos e de aroma forte.	Será desclassificado o fruto que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Não devem apresentar manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				presença. O fruto deve estar maduro e firme, sem fungos, sem danos mecânicos. O fruto não pode estar muito verde, muito maduro ou com sinais de podridão.	
Pêra	Willians	Extra	Tem entre 6 e 15 cm de comprimento, com a cor variando do verde ao vermelho. Sua polpa deve ser macia, doce e succulenta.	Serão desclassificadas as peras que não estiverem inteiras, sãs, limpas. Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos com danos mecânicos, sem suco (caldo), com sinais de murchamento, empedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA n.º 3, DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA.
	Portuguesa	Extra			
	Argentina	Extra			

Pêssego	Nacional ou Importado	Extra	Fruto de pele aveludada, cuja cor varia do branco ao amarelo e vermelho. A polpa é suculenta e doce com aroma característico. Os frutos com “caroço solto” são mais indicados para consumo in natura. Sua polpa deve ser macia, doce e suculenta.	Serão desclassificados os pêssegos que não estiverem inteiros, são, limpos. Além disso, eles não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos com danos mecânicos, sem suco (caldo), com sinais de murchamento, empedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Uva	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.	Será desclassificada a Uva que apresentar teor de sólidos solúveis inferior a 14º (quatorze graus) Brix, mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos em legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 1º DE FEVEREIRO DE 2002 – MAPA.
	Rubi	Extra			
	Rosada	Extra			
	Niagara	Extra			

HORTALIÇAS

Hortaliças é a denominação genérica para legumes e verduras. De acordo com a parte comestível das plantas, as verduras e legumes podem ser classificados em:

- A. Folhas: acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, couve, espinafre, repolho, couve e rúcula.
- B. Sementes: milho-verde e vagem.
- C. Raízes e tubérculos: beterraba, cenoura, mandioca, mandioquinha, rabanete, batata, cará, inhame, batata-doce.
- D. Bulbos: alho, cebola, alho-poró.
- E. Flores: brócolis, couve-flor.
- F. Frutos: abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, jiló, pepino, pimentão, quiabo, tomate, maxixe.
- G. Caules: aipo, aspargo, palmito. (PHILIPPI, 2014)

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma hortaliça específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria prima. Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução do Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas. Segundo a Instrução Normativa Nº 69/MAPA, os produtos hortícolas recebidos e utilizados para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

- A. Inteiro: Aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade.
- B. Limpo: Aquele livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha.
- C. Firme: Aquele com consistência adequada, com a firmeza característica do produto hortícola.
- D. Isentos de pragas visíveis a olho nu. Pragas: As espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provocam doenças.
- E. Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial: O produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo.
- F. Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.
- G. Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura.
- H. Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização.
- I. Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.
- J. Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água.
- K. Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo.
- L. Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não

patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas

Todas as hortaliças adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, hortaliça de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são permitidos manchas e defeitos na casca (PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12 DE MARÇO DE 1978 - MINISTÉRIO DA SAÚDE, COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS).

MATÉRIA PRIMA	VARIEDADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Abóbora	Moranga	Extra	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.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA no 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Cabotiá/japonesa				
Abobrinha	Brasileira	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha brasileira tem cor verde clara e formato irregular, mais arredondado em uma das extremidades.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. O miolo deve estar compacto (ou seja, não pode estar oco) e deve apresentar sementes pequenas e macias	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA http://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/produto/abobora-menina-1
	Italiana	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha italiana tem formato regular e coloração verde mais intensa.		
	Menina	Extra	É o nome popular dado a algumas variedades ou cultivares de abóboras cujos frutos são colhidos e consumidos quando ainda estão imaturos. A grande maioria destas variedades são da espécie Cucurbita pepo. Ela é ideal para ser consumida refogada ou crua em saladas. Tem formato cilíndrico e cor verde clara, com estrias escuras. Tamanho comercial: 15 - 25 cm Diâmetro comercial: 4 - 6 cm. Pescoço e bojo pequenos.		
Acelga		Extra	É um tipo de verdura, cuja parte comestível é a toalha. Possui variedades com folha branca e crespa e de folha verde escura com folha larga. As folhas devem ser novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde-esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Agrião		Extra	Tipo de verdura com folhas pequenas, arredondadas, de coloração	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos	PHILIPPI, 2014

			verde-escura e levemente arroxeadas. Os maços devem ter folhas frescas; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Aipo / salsão		Extra	Legume de caule alongado, largo e macio, e folhas recortadas, estriadas, com longas hastes.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Alface	Lisa	Extra	Maços com folhas frescas, talos verdes, firmes e quebradiços.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Americana	Extra	Maços com folhas lisas, consistentes, quebradiças, verde esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compactidade.		

	Romana	Extra	É uma variedade de alface de tamanho grande e de folhas resistentes com um talo firme no centro.		
	Crespa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante.		
	Roxa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração roxa (somente as bordas ou o todo).		
Alho		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. Bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.	Bulbo com perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica, chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Serão rejeitados os bulbos com manchas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.

Alho-poró		Extra	Vegetal tenro de folhas compridas e relativamente largas, que se sobrepõem umas às outras. O caule mede de 10 a 20cm e tem a base dilatada em forma de bulbo, com raízes parecidas às do alho comum.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o N ^o 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Almeirão		Extra	Vegetal tenro de folhas compridas e relativamente largas, que se sobrepõem umas às outras. Possui folhas mais estreitas e alongadas e sabor amargo.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o N ^o 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Batata	Ingleza ou Bolinha	Extra	Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão e deterioração, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria no anexo desta Instrução Normativa; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o N ^o 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 27, DE 17 DE JULHO DE 2017 – MAPA
	Doce	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.		
Berinjela	Roxa	Extra	Fruto com baga longa ou semi longa e formato ovalado ou arredondado. A berinjela de boa qualidade deve ter pedúnculo rijo e verde. O fruto deve ser escuro, brilhante e macio com sementes claras.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o N ^o 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Beterraba		Extra	É uma raiz tuberosa vermelho escura, arredondada e achatada.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância,	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o N ^o 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				<p>mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p> <p>Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.</p>	
Brócolis	Comum	Extra	Sua brotação floral, assim como talos e folhas compõem as partes comestíveis.	<p>Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p>	<p>PHILIPPI, 2014</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA</p>
	Chinês	Extra	Possui flores menores do que o brócolis comum.		
Cará		Extra	Possui polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	<p>Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p>	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Cebola	Branca/Comum	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	<p>Serão rejeitados os bulbos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p>	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA</p> <p>PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995 – MAPA</p> <p>PORTARIA N 119, DE 3 DE JUNHO DE 2019 - MAPA</p>
	Roxa	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa		
Cebolinha		Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	<p>Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p>	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Cenoura		Extra	Raiz comestível de formato alongado e sabor levemente adocicado.	<p>Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.</p> <p>Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a</p>	<p>PHILIPPI, 2014</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA</p>

				classificação extra.	
Chicória		Extra	Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Chuchu		Extra	Fruto em forma de uma grande pera, com a parte externa rugosa e sulcada.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Coentro		Extra	Folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; nunca devem apresentar folhas amareladas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Couve	Manteiga	Extra	Suas folhas são lisas, grandes e levemente onduladas, com um tom de verde bem escuro. O maço deve ser composto com folhas frescas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Couve-flor		Extra	Composta de flores brancas bem unidas, rodeadas de folhas alongadas. Os talos devem ser firmes e folhas frescas; coloração branca,	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69 DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Espinafre		Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Inhame		Extra	Raiz de formato cônico-alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Jiló		Extra	O fruto pode ser oblongo, alongado ou quase esférico, conforme a variedade, de coloração verde-clara ou escura. Tem um característico sabor amargo.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Mandioca		Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Mandioquinha ou batata baroa		Extra	Formato cônico-cilíndrico; coloração amarela intensa.		
Maxixe		Extra	Fruto globular alongado, verde esbranquiçado, tenro quando imaturo, liso ou coberto com espinhos macios.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	
Nabo		Extra	Forma arredondada ou alongada; polpa e película branco-leitosas.	Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Pepino	Comum / Caipira	Extra	São longos, possuem casca verde clara com estrias e manchas escuras, polpa de cor clara e sabor suave, com sementes achatadas. O grande diferencial do tipo colonhã é que ele costuma ter um formato mais cilíndrico e levemente comprido	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Japonês	Extra	O pepino tipo japonês se caracteriza por frutos alongados e de coloração verde escura, com a presença de espinhos brancos, sendo colhidos quando os mesmos atingem cerca de 20 a 30cm de comprimento.	Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	
Pimentão	Verde	Extra	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.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Amarelo	Extra			
	Vermelho	Extra			
Quiabo		Extra	Os frutos são como cápsulas, curtos ou alongados, de ponta afilada e coloração externa verde escuro.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				resista ao processo de mastigação.	
Rabanete		Extra	É uma raiz polposa, de formato globular ovóide ou alongado, avermelhado por fora e branco por dentro.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Repolho	Branco	Extra	Verdura composta por folhas sobrepostas, em formato arredondado e compacto	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes,	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Crespo	Extra			
	Roxo	Extra			
				devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	
Rúcula		Extra	Verdura com folhas espessas, tenras, divididas com limbo verde arroxeado-claro. O talo deve ser fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Salsa		Extra	Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde clara; possuem aroma forte e agradável.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Tomate	Longa vida	Extra	Fruto redondo de cor vermelha intensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta;	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas	INSTRUÇÃO NORMATIVA ^o 69, N DE 6 DE NOVEMBRO DE

	Saladete		casca espessa e firme.	escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	2018 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA
	Cereja				
	Grape				
Vagem		Extra	Vagem de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Não podem estar amolecidas.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

DESCARTÁVEIS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Filme PVC	Atóxico, transparente	Bobina	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas cortantes ou defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização.	ANVISA. RESOLUÇÃO - RDC Nº 91, DE 11 DE MAIO DE 2001 ABNT. NBR 14865: 2012 Versão Corrigida:2012 ABNT NBR 13230:2008 Norma DIN ISO 1043/78
Guardanapo	Folha dupla, branco, não reciclado	Mínimo tamanho 21,0 cm X 22,0 cm. Em fibras 100% celulósicas.		
Papel toalha	Folha dupla, branco, não reciclado	Pacote interfolha. Em Fibras 100% celulósicas.		
Papel higiênico	Folha dupla, branco, não reciclado	Rolo – 100% celulose, solúvel em água		
Papel alumínio	Alumínio	Rolo		
Copo descartável para suco	Material biodegradável	300 ml		
Copo descartável para leite, café e sobremesa	Material biodegradável	200 ml		

Pote descartável com tampa	Material biodegradável	300 mL		
Jaleco descartável	TNT			

Touca descartável	TNT			
Luva descartável	Transparente (PVC)	Para alimentos		
Embalagem descartável para refeição (marmitex)	Poliestireno expandido (EPS)	750 mL		
Sacola para transporte de refeição	Plástico reforçado biodegradável	Tamanho 35 X 45 cm		
Garfo	Poliestireno reforçado para refeição, branco ou transparente	Mínimo 15 cm		
Faca				
Colher				

Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos

1. Boas Práticas Ambientais

1.1 Realizar a coleta dos resíduos sólidos em conformidade com o disposto na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), especialmente Art. 3º inciso I ao XIX, Art. 20º e 36, sem prejuízo das demais determinações legais;

1.2 Observar nos processos de gestão do restaurante universitário os objetivos de Programas Sustentabilidade da UFCAT, atentando-se para as ações de:

- a) Compromisso com a sustentabilidade ambiental, econômica e social na Administração Pública Federal nos limites contratuais e orientando-se

pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais;

- b) Eliminação do desperdício visando contínua melhoria dos processos e redução de gasto público;
- c) Incentivo à implementação de ações de eficiência energética nas edificações onde se situa o restaurante universitário. Ações em conjunto/parceria com os órgãos responsáveis da Universidade;
- d) Estímulo de ações para o consumo responsável dos recursos naturais e bens públicos, por exemplo, uso racional da água e das edificações;
- e) gestão integrada de resíduos pós-consumo, inclusive destinação ambientalmente correta;

1.3 É vedado a destinação dos restos de comida para alimentar suídeos, nos termos da Instrução Normativa n.º 44, de 2 de outubro de 2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Art.14, inciso V;

1.4 Os restos de comida poderão, conforme Lei nº 12.305 de 2010, pelo regime de responsabilidade compartilhada serem destinados ao sistema de compostagem;

1.5 Em comum acordo com as partes atender no que couber, as exigências do Decreto 10.936 de 12 de Janeiro de 2022, separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis;

1.6 Elaborar no primeiro ano de vigência do contrato o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos - PGRS – conforme estabelece o Art. 20 da Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010;

1.6.1 O PGRS deverá ser apresentado à Diretoria de Meio Ambiente/SEINFRA para avaliação e acompanhamento das ações.

2. Resíduos

Resíduos Orgânicos

2.1 Providenciar local adequado para abrigar e acondicionar os resíduos temporariamente na área externa, observando todos os requisitos de segurança sanitária: contêineres com tampa, segregação por tipo, limpeza rotineira, higienização do abrigo pós coleta ou sempre que necessário;

2.2 Devido ao grande volume na produção de refeições, os resíduos orgânicos deverão ser recolhidos diariamente para não acumular;

2.2.1 É proibido o acúmulo de resíduos orgânicos devido a atrair animais (urbanos e silvestres), vetores, pragas urbanas e risco de contaminar alimentos e pessoas;

2.2.2 Obrigatoriamente, nos termos da legislação supracitada, a separação dos resíduos em orgânicos, recicláveis e rejeitos nos processos de produção ao destino final;

2.3 Os resíduos deverão ser mantidos acondicionados nos recipientes em sacos plásticos por cores que possam diferenciar orgânicos, recicláveis e rejeitos,

2.4 Não misturar os resíduos orgânicos com os demais resíduos.

2.5. Compostagem – Princípio da responsabilidade compartilhada:

2.5.1 Os restos de resíduos orgânicos poderão ser destinados para compostagem nos projetos de extensão da Universidade e demais atividades acadêmicas, quando houver possibilidade;

2.5.2 Os processos e procedimentos relacionados à compostagem serão orientados pelas unidades/órgãos da Universidade detentoras do conhecimento na área;

2.5.3 Cabe às partes em comum acordo em regime de responsabilidade compartilhada definir as ações que envolvem compostagem, como transporte para o local nos espaços da Universidade, quando houver, recursos humanos e materiais, desde que não majore os custos da contratação para as partes;

2.6 Transporte

2.6.1 Os horários de coleta deverão acontecer nos momentos de menor fluxo de pessoas na Universidade, informando à fiscalização da rotina de coleta, dias e horários;

2.6.2 Os dias e horários de coleta poderão ser alterados em comum acordo com as partes tendo em vista as necessidades da CONCESSIONÁRIA e períodos sazonais ou motivos imprevisíveis;

2.6.3 Coleta de resíduos em caminhão apropriado e devidamente regulamentado para tal finalidade;

2.6.4 Limpeza dos resíduos que caírem fora dos contêineres ou fora do caminhão, devendo ser imediatamente recolhidos e depositados no caminhão;

2.6.5 Caso haja derramamento de chorume na operação de carga, compactação ou transporte, a CONCEDENTE deverá providenciar a limpeza dos resíduos;

2.6.6 Locomoção dos contentores até o caminhão coletor, nos casos em que não for possível o posicionamento ideal do caminhão;

2.6.7 Transporte e destinação dos resíduos coletados:

- a) no aterro sanitário devidamente regulamentado com emissão de certificado para efeitos de fiscalização e verificação correta da destinação final;
- b) no local de compostagem dentro dos espaços da Universidade nos seus projetos de extensão visando atender a responsabilidade compartilhada desde a geração até o destino final ambientalmente adequado;

Resíduos Recicláveis

2.7 Observar rigorosamente os critérios de segregação dos resíduos recicláveis;

2.8 Dispor de abrigo adequado para os recicláveis ou utilizar em comum acordo os abrigos da Universidade que destina seus resíduos obedecendo o Decreto 5.940/2006;

2.9 Coletar os resíduos recicláveis no mínimo duas vezes na semana ou sempre que se fizer necessário;

2.10 A coleta dos resíduos recicláveis poderá se beneficiar também Projetos de Sustentabilidade da UFCAT com a destinação de recicláveis de acordo o Decreto 5.940/2006, ou seja, às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, desde que acordado com as partes e a CONCEDENTE não faça a destinação ambientalmente correta;

2.11 Em comum acordo e, de forma pontual, poderá também os resíduos recicláveis gerados pelo restaurante ser destinados para pesquisa, estudos nos projetos de extensão da Universidade e demais atividades acadêmicas;

2.12 Óleos de cozinha usado/frituras:

2.12.1 Em conformidade com a Lei nº 16.314, de 26 de Agosto de 2008 do Estado de Goiás e evitar danos ambientais é proibido o descarte de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal decorrente de uso culinário nas águas, solo e ar;

2.12.2 A destinação deverá se orientar pelas boas práticas ambientais como a reciclagem do produto ou juntamente os fornecedores estabelecer

responsabilidade compartilhada;

Resíduos Não Recicláveis

2.13 Os resíduos não recicláveis são os rejeitos em geral tais como: lixo de banheiro, papel higiênico, bitucas de cigarro, vidros planos entre outros que não possuem ainda técnica para sua reciclagem.

2.14 Deverão ficar acondicionados em contêineres fechados. Sua coleta deverá ser diária ou quantas forem necessárias no dia para não acumular; conforme já especificado evitar vetores e pragas urbanas.

2.15 Lâmpadas observar os protocolos de descarte da Universidade e a Lei de resíduos 12.305 de 2010;

3. Produtos Biodegradáveis

3.1 Visando o compromisso com a sustentabilidade ambiental utilizar na lavagem dos utensílios, equipamentos e cozinha de produção dos alimentos produtos biodegradáveis.

3.2 Na aquisição de produtos descartáveis obrigatórios conforme este Termo de Referência, preferir aqueles biodegradáveis.

3.3 Considerando a necessidade de reduzir o impacto ambiental gerado pelo consumo excessivo de copos descartáveis nas dependências do RU, na impossibilidade da oferta de bebidas em copos reutilizáveis a serem higienizados pela contratada, deverão ser adotados copos descartáveis biodegradáveis e livres *BPA*.

ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

Este anexo estabelece o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para a avaliação do desempenho e da qualidade dos serviços de fornecimento de refeições a serem prestados pela CONTRATADA no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Catalão (UFCAT), em conformidade com as disposições do Termo de Referência e legislação vigente. As métricas e critérios aqui definidos servirão de base para a gestão e fiscalização contratual, bem como para a aplicação de ajustes no pagamento mensal da CONTRATADA.

1. RESPONSABILIDADES DA COMISSÃO FISCALIZADORA

1.1. Avaliação da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATANTE, registrando e arquivando as informações por escrito, em formulário próprio, de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR;

1.2. Consolidação e análise das avaliações;

1.3. Qualificação do desempenho mensal das atividades da CONTRATANTE por meio do preenchimento do formulário IMR; Encaminhar, juntamente com as justificativas para os itens avaliados que receberam ponto 0 (zero) ou 1 (um) ao setor competente da UFCAT para aplicação de ajustes no pagamento.

2. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

2.1. Cabe à CONTRATANTE, por meio da Comissão Fiscalizadora, realizar a avaliação diária da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR. Quando atribuídos pontos 1 (um) ou 0 (zero) na avaliação diária, a CONTRATANTE deverá comunicar de imediato à CONTRATADA o motivo desta, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;

2.2. Todos os membros da Comissão Fiscalizadora (fiscalização administrativa, técnica e de infraestrutura) realizarão a consolidação e análise das avaliações qualificando o desempenho mensal das atividades da CONTRATANTE por meio do preenchimento do formulário IMR, conforme cronograma definido na reunião orientadora com gestão e fiscalização do contrato;

2.3. No final do mês avaliado, a Comissão Fiscalizadora deverá encaminhar, até o quinto dia útil do mês subsequente, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para a gestão do contrato, que por sua vez encaminhará ao setor competente da UFCAT para ajustes no pagamento; A Comissão Fiscalizadora encaminhará à CONTRATADA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada mês a mês, o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma;

2.4. A CONTRATADA terá seu pagamento mensal baseado nas avaliações do Formulário de Instrumento de Medição e Resultados (IMR), de acordo com os percentuais abaixo:

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%	$x \geq 9$
	95%	$8,0 \leq x < 9,0$
	90%	$7,0 \leq x < 8,0$
	85%	$x < 7,0$

CLASSIFICAÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO SEGUNDO A MÉDIA FINAL

Ótimo	Bom	Regular	Insatisfatório
$\geq 9,0$ pontos	8,0 a 8,99 pontos	7,0 a 7,99 pontos	$< 7,0$ pontos

FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

Grupo 1 - Atividades de planejamento e adequação à legislação		
ATIVIDADES		SIM/NÃO
1.A	Rotinas de serviço	
	Adequado armazenamento de gêneros alimentícios (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?	
1.A.2	Adequado armazenamento de produtos de limpeza e aquisição de produtos certificados pelo Ministério da Saúde?	
1.A.3	Manual de Boas Práticas atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas (MBP)?	
1.A.4	A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	
1.A.5	A higienização de utensílios e equipamentos é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	
1.A.6	A higienização de mobiliário e ambientes é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	
1.A.7	É realizada, diariamente, conforme a legislação sanitária, a coleta e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações?	
1.A.8	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos, conforme legislação vigente?	
1.A.9	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a destinação final de resíduos de óleo?	
1.A.10	Contêineres limpos, fechados e em número suficiente para acondicionamento dos resíduos?	
1.A.11	Área de armazenamento de lixo orgânico e de lixo reciclável em bom estado de conservação, organização e limpeza?	
1.A.12	Abastecimento de material de higiene pessoal nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório?	
1.A.13	Os horários de funcionamento do restaurante e caixa previstos no termo de referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura para atendimento aos clientes?	
1.A.14	A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?	
1.A.15	Visitantes cumprem requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores e jalecos e toucas descartáveis são disponibilizados para os mesmos, conforme legislação sanitária?	
Pontuação - Rotinas de Serviço (campos 1.A.1 a 1.A.15)		
1. B	Mão de obra	
1.B.1	Funcionários exercem as atividades específicas da função (não há desvio de função que favoreça falhas na execução do serviço)?	
1.B.2	Nutricionistas responsáveis pela supervisão da refeição em andamento exercem as atividades específicas da função?	
1.B.3	O quadro de pessoal é suficiente, de acordo com legislação e documentos norteadores vigentes para prestação de todos os serviços com qualidade e sem atrasos, conforme previsto no Termo de Referência?	
1.B.4	O quadro de nutricionistas atende o previsto na Resolução do CFN n.º 600/2018?	

1.B.5	Funcionários utilizam uniformes completos e EPIs e EPCs em perfeito estado de conservação e limpeza e adequados às tarefas que executam?	
1.B.6	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniforme apropriado e diferenciado?	
1.B.7	Funcionários utilizam uniformes apenas nas dependências do restaurante e não fumam durante o exercício das atividades?	
1.B.8	Funcionários com boa higiene pessoal, apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária?	
1.B.9	Manipuladores realizam a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, conforme legislação sanitária?	
Pontuação - Mão de obra (campos 1.B.1 a 1.B.9)		
PONTUAÇÃO DO GRUPO 1		
Grupo 2 - Avaliação do fluxograma produtivo		
2.A	Planejamento e Produção das Refeições	
2.A.1	Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido no Termo de Referência?	
2.A.2	Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT e ou acordado com a empresa?	
2.A.3	O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo estipulado no Termo de Referência?	
2.A.4	O parecer do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT sobre o cardápio, com correções considerando o Termo de Referência e literatura científica, é atendido?	
2.A.5	O parecer do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT sobre as fichas técnicas, com correções considerando o Termo de Referência, literatura científica e aspectos sensoriais, é atendido?	
2.A.6	A execução do cardápio segue o previamente aprovado?	
2.A.7	O planejamento e a produção de refeições estão adequados ao quantitativo servido?	
2.A.8	A contratada não reaproveita sobras de alimentos preparados ou restos alimentares nos restaurantes, proibido conforme legislação sanitária e Termo de Referência?	
2.A.9	Clientes com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT, conforme previsto no Termo de Referência?	
2.A.10	O cardápio é disponibilizado previamente para os clientes, com a antecedência e informações mínimas previstas no termo de referência?	
2.A.11	A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no termo de referência e PIQ são respeitados?	
2.A.12	A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, prevista no termo de referência, é respeitada?	
2.A.13	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada?	

2.A.14	A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição é suficiente para que não haja atraso e interrupção nos processos de trabalho?	
Pontuação - Planejamento e produção das refeições (campos 2.A.1 a 2.A.14)		

2.B	Qualidade das refeições e do serviço de atendimento	
2.B.1	Preparações devidamente identificadas no balcão, contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?	
2.B.2	É realizada a aferição da temperatura das preparações e os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros?	
2.B.3	Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT são corrigidas ou substituídas?	
2.B.4	O padrão de qualidade das preparações aprovado pela fiscalização técnica é mantido durante todo o período de distribuição?	
2.B.5	As preparações são executadas de acordo com as informações descritas na ficha técnica aprovada?	
2.B.6	As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	
2.B.7	Alimento com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos não é disponibilizado para consumo?	
2.B.8	Mantida a mesa com opções de temperos conforme estabelecido no termo de referência?	
2.B.9	O tempo de espera na fila para aquisição de refeições (caixa) não ultrapassa 10 minutos?	
2.B.10	O tempo de espera na fila para acesso ao restaurante não excede 15 minutos?	
2.B.11	Materiais descartáveis para acondicionamento de refeições pelos clientes, exigidos pelo Termo de Referência, são disponibilizados?	
Pontuação qualidade das refeições e do serviço de atendimento (campos 2.B.1 a 2.B.11)		
PONTUAÇÃO DO GRUPO 2		
Grupo 3 - Gestão técnico administrativa e legal		
3. A	A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais	
3.A.1	Alvará Sanitário atualizado?	
3.A.2	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço?	
3.A.3	Mantidos os registros de execução dos POPs, conforme legislação sanitária?	
3.A.4	Há nutricionista(s) no restaurante em todo o seu período de funcionamento?	
3.A.5	A Contratada possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e os disponibiliza à contratante, conforme Termo de Referência?	

3.A.6	A Contratada possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de equipamentos e o executa, mantendo os registros?	
3.A.7	A Contratada realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? Providência de reposição temporária do móvel/equipamento danificado por equivalente até que o original seja consertado, caso comprometa a prestação de serviço?	
3.A.8	Edificação, instalações, equipamentos e móveis mantidos livres de vetores e pragas?	
3.A.9	A Contratada realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário, mantendo os registros de controle químico realizado por empresa capacitada?	

3.A.10	Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios são higienizados, antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes?	
3.A.11	A Contratada realiza a higienização semestral dos reservatórios de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos?	
3.A.12	Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração?	
3.A.13	Equipamentos e filtros para climatização bem conservados, com registros de manutenção preventiva?	
3.A.14	A contratada mantém os aparelhos de ar-condicionado e ou sistemas de climatização dos refeitórios em funcionamento durante todo o período das refeições, proporcionando conforto térmico aos clientes?	
3.A.15	Caixas de gordura e de esgoto em adequado estado de conservação e funcionamento, com registros de higienização mensal?	
Pontuação da coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais (campos 3.A.1 a 3.A.15)		
3. B	Saúde dos manipuladores	
3.B.1	A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de manipuladores de acordo com a legislação sanitária vigente?	
Pontuação de Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas (campos 3.B.1)		
PONTUAÇÃO DO GRUPO 3		
PONTUAÇÃO FINAL (SOMATÓRIO PONTUAÇÃO GRUPOS 1, 2 E 3)		
MÉDIA FINAL (PONTUAÇÃO FINAL X 10)/198)		
MÉDIA FINAL MENSAL		

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Avaliação da Qualidade dos serviços prestados no Restaurante Universitários da UFCAT.

INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão do contrato de prestação de serviços de fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário da UFCAT. As atividades descritas neste documento serão realizadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais a serem encaminhados ao setor competente da UFCAT para aplicação de ajustes no pagamento.

OBJETIVO

Avaliar o desempenho e a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA e estabelecidos neste Termo de Referência.

MÉTODO DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho e da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será realizada por meio do Formulário de Instrumento de Medição e Resultado – IMR, no qual será analisado o RU da UFCAT.

O instrumento é composto por 66 itens, aos quais devem ser atribuídos os seguintes pontos e conceitos para cada atividade avaliada: 3 (três) “Realizada”, 1 (um) “Parcialmente Realizada” ou 0 (zero) “Não Realizada”;

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;

Tal avaliação será registrada no formulário de registro de ocorrências e deverá ser assinada pelos fiscais da UFCAT e nutricionistas responsáveis técnico da contratada ou preposto/a.

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. Situações que gerem risco à saúde dos clientes e ou colaboradores dos restaurantes deverão ser resolvidas de imediato, não cabendo prazo para correção das falhas e atenuante de penalidade.

A pontuação final total obtida das Unidades será convertida proporcionalmente em nota de 0 a 10,0 (por meio de regra de 3) para classificação da prestação do serviço.

4. CLASSIFICAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEGUNDO A MÉDIA FINAL

**DOCUMENTO AUXILIAR AO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO**

Grupo 1 -Atividades de planejamento e adequação à legislação		
1. A	Rotinas de Serviço	
1.A.1	Adequado armazenamento de gêneros alimentícios (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?	Acondicionamento dos gêneros conforme legislação sanitária e literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR, 2015; ABERC, 2015). Caso haja uma única infração à legislação no mês que coloque em risco a saúde dos clientes será atribuída pontuação 0.
1.A.2	Adequado armazenamento de produtos de limpeza e aquisição de produtos certificados pelo Ministério da Saúde?	Armazenamento conforme legislação sanitária e literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR,2015; ABERC, 2015). O inadequado armazenamento de produtos de limpeza colocou em risco a saúde dos clientes e colaboradores e ou foram adquiridos produtos não certificados pelo MS? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco a saúde, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.3	Manual de Boas Práticas atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas (MBP)?	Se o Manual de Boas Práticas não estiver atualizado, aprovado, implantado e disponível, com registros dos procedimentos atualizados será atribuída pontuação 0.
1.A.4	A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização dos alimentos conforme legislação sanitária e literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR, 2015; ABERC, 2015). Caso haja uma única infração à legislação no mês será atribuída pontuação 0.
1.A.5	A higienização de utensílios e equipamentos é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização incorreta ou insuficiente de utensílios ou equipamentos (infração à legislação sanitária) colocou em risco a saúde dos clientes e colaboradores? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.6	A higienização de mobiliário e ambientes é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização incorreta ou insuficiente de mobiliário e ambientes (infração à legislação sanitária) colocou em risco a saúde dos clientes e colaboradores e/ou constitui infração à legislação sanitária? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e

		informado no registro da ocorrência.
1.A.7	É realizada, diariamente, conforme a legislação sanitária, a coleta e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações?	A ausência da coleta e armazenamento de amostras em uma única ocasião durante o mês constitui infração à legislação sanitária e será atribuída pontuação 0.

1.A.8	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos, conforme legislação vigente?	Ao descumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos em uma única ocasião durante o mês será atribuída pontuação 0.
1.A.9	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto à destinação final de resíduos de óleo?	À ausência da correta destinação final dos resíduos de óleo em uma única ocasião durante o mês será atribuída pontuação 0.
1.A.10	Containers limpos, fechados e em número suficiente para acondicionamento dos resíduos?	Containers não estavam limpos, fechados ou em número suficiente para acondicionamento dos resíduos? Se sim, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.11	Área de armazenamento de lixo orgânico e de lixo reciclável em bom estado de conservação, organização e limpeza?	As áreas de armazenamento de lixo orgânico e reciclável estavam em mau estado de conservação, organização e ou limpeza? Se sim, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.12	Abastecimento de material de higiene pessoal nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório?	A ausência de material de higiene pessoal nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório em uma única ocasião durante o mês constitui infração à legislação sanitária e será atribuída pontuação 0.
1.A.13	Os horários de funcionamento do restaurante e caixa previstos no termo de referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura para atendimento aos clientes?	Houve atraso na abertura dos restaurantes ou caixas? Se sim, com atraso inferior a 15 minutos, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou pontuação 0 caso aconteça três ou mais vezes no mês. Se sim, com atraso igual ou superior a 15 minutos, será atribuída pontuação 0.
1.A.14	A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?	Em caso de descumprimento dos prazos estipulados e informados nos registros das ocorrências para resolução de irregularidades na execução dos serviços será atribuída pontuação 0.

1.A.15	Visitantes cumprem requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores e jalecos e toucas descartáveis são disponibilizados para os mesmos, conforme legislação sanitária?	Descumprimento dos requisitos de higiene e saúde por visitantes (infração à legislação sanitária) colocou em risco a saúde dos clientes e colaboradores? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado.
1. B	Mão de obra	
1.B.1	Funcionários exercem as atividades específicas da função (não há desvio de função que favoreça falhas na execução do serviço)?	O desvio de função do funcionário colocou a sua saúde ou dos clientes em risco? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 caso aconteça por três ou mais vezes.

1.B.2	Nutricionistas responsáveis pela supervisão da refeição em andamento exercem as atividades específicas da função?	Ao desvio de função de nutricionistas responsáveis pela supervisão da refeição em andamento, conforme legislação CFN n. 600/2018, também será atribuída pontuação 0.
1.B.3	O quadro de pessoal é suficiente, de acordo com literatura específica (TEIXEIRA et al., 2010; GANDRA et al., 1983), para prestação dos serviços com qualidade e sem atrasos, conforme previsto no Termo de Referência?	Quadro operacional incompleto e/ou insuficiente para atender a demanda do serviço receberá pontuação 0.
1.B.4	O quadro de nutricionistas atende o previsto na Resolução do CFN n.º 600/2018?	Quadro incompleto de nutricionistas conforme Resolução CFN n.º 600/2018 receberá pontuação 0.
1.B.5	Funcionários utilizam uniformes completos e EPIs e EPCs em perfeito estado de conservação e limpeza e adequados às tarefas que executam?	À utilização de uniformes, EPIs e EPCs incompletos, mal conservados, sujos ou inadequados às tarefas, duas vezes por um mesmo funcionário, ou três vezes por funcionários diferentes, será atribuída pontuação 0.
1.B.6	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniforme apropriado e diferenciado?	Ao uso do mesmo tipo (cor) de uniforme por funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias e das dependências onde há manipulação de alimentos, uma vez no mês, será registrada e em caso de reincidência (a partir de duas vezes no mês) será atribuída pontuação 0.
1.B.7	Funcionários utilizam uniformes apenas nas dependências do restaurante e não fumam durante o exercício das atividades?	À utilização de uniformes fora das dependências do restaurante ou o ato de fumar durante as atividades, uma vez no mês, será registrada e em caso de reincidência (a partir de duas vezes no mês) será atribuída pontuação 0.

1.B.8	Funcionários com boa higiene pessoal, apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária?	Caso haja uma única infração à legislação sanitária relativa à higiene e apresentação pessoal dos funcionários no mês, colocando em risco a saúde dos clientes, será atribuída pontuação 0.
1.B.9	Manipuladores realizam a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, conforme legislação sanitária?	Caso seja identificada uma única infração à legislação sanitária relativa à higiene das mãos dos manipuladores no mês, colocando em risco a saúde dos clientes, será atribuída pontuação 0.
Grupo 2 - Avaliação do fluxograma produtivo		
2.A.1	Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido no Termo de Referência?	A aquisição de gêneros alimentícios fora dos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos no Termo de Referência ofereceu risco à saúde dos clientes e colaboradores? Se sim, será atribuída pontuação 0. Nestes casos deverá ser feita a substituição imediata dos gêneros. Se

		não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações recorrentes e não solucionadas no prazo estipulado.
2.A.2	Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pelo Serviço de Nutrição PRPE/UFCAT e ou acordado com a empresa?	Em caso de descumprimento dos prazos acordados para substituição de matérias primas reprovadas será atribuída pontuação 0.
2.A.3	O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo estipulado no Termo de Referência?	Em caso de descumprimento dos prazos estipulado para entrega do cardápio para avaliação será atribuída pontuação 0.
2.A.4	O parecer do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT sobre o cardápio, com correções considerando o Termo de Referência e literatura científica, é atendido?	Ao não atendimento do parecer do Setor de Nutrição sobre o cardápio será atribuída pontuação 0.
2.A.5	O parecer do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT sobre as fichas técnicas, com correções considerando o Termo de Referência, literatura científica e aspectos sensoriais, é atendido?	Ao não atendimento do parecer do Serviço de Nutrição sobre as fichas técnicas será atribuída pontuação 0.

2.A.6	A execução do cardápio segue o previamente aprovado?	À alteração de cardápio não justificada no prazo estabelecido no Termo de Referência será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência. O descumprimento de cardápio em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação ao número de refeições servidas no mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) não será penalizado.
2.A.7	O planejamento e a produção de refeições estão adequados ao quantitativo servido?	Caso o inadequado planejamento e produção das refeições gere atraso ou interrupção da distribuição, espera pelos clientes acima de 15 minutos, ou falta de itens do cardápio será atribuída pontuação 1. Em caso de reincidência no mês será atribuída pontuação 0.
2.A.8	A contratada não reaproveita sobras de alimentos preparados ou restos alimentares nos restaurantes, proibido conforme legislação sanitária e Termo de Referência?	Ao reaproveitamento de sobras de alimentos preparados ou restos alimentares será atribuída pontuação 0.
2.A.9	Clientes com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT, conforme previsto no Termo de Referência?	Ao não atendimento ou à falha no atendimento dos clientes com necessidades dietéticas especiais, conforme solicitação do Serviço de Nutrição, será atribuída pontuação 0.
2.A.10	O cardápio é disponibilizado previamente para os clientes, com a antecedência e informações mínimas previstas no termo de referência?	Caso o cardápio não seja divulgado, ou as informações mínimas previstas no termo de referência não sejam disponibilizadas para os clientes, será atribuída pontuação 0. Ao atraso na divulgação do cardápio semanal será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência no mês.

2.A.11	A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no termo de referência e PIQ são respeitados?	Caso a distribuição de carnes, seus cortes e formas de preparo prevista no Termo de Referência e PIQ não sejam respeitados será atribuída pontuação 0.
2.A.12	A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, prevista no termo de referência, é respeitada?	Caso a distribuição de pratos vegetarianos prevista no Termo de Referência não seja respeitada será atribuída pontuação 0.
2.A.14	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada?	Caso seja identificada situação com potencial para contaminação cruzada de alimentos será atribuída pontuação 0.

2.A.15	A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição é suficiente para que não haja atraso e interrupção nos processos de trabalho?	Se o número insuficiente de utensílios causar atraso na produção, ou interrupção na distribuição de refeições, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B	Qualidade das refeições e do serviço de atendimento	
2.B.1	Preparações devidamente identificadas no balcão, contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?	A ausência, ou falha na identificação das preparações no balcão colocou em risco a saúde dos clientes? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.2	É realizada aferição da temperatura das preparações e os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros?	Caso não sejam feitas aferições e ou registro da temperatura das preparações e ou os critérios de tempo e temperatura não sejam obedecidos (infração à legislação sanitária), colocando em risco a saúde dos clientes, será atribuída pontuação 0.
2.B.3	Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT são corrigidas ou substituídas?	As preparações reprovadas na análise sensorial oferecem risco à saúde dos clientes? Se sim, as mesmas serão impedidas de serem servidas e será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 caso não seja feita correção ou substituição de preparações reprovadas a tempo do início da distribuição em até duas vezes ao mês; ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.4	O padrão de qualidade das preparações aprovado pela fiscalização técnica é mantido durante todo o período de distribuição?	As preparações estão fora do padrão de qualidade aprovado pela fiscalização técnica e colocam em risco a saúde dos clientes? Se sim, as mesmas serão impedidas de serem servidas e será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.5	As preparações são executadas de acordo com as informações descritas na ficha técnica aprovada?	À oferta de preparações executadas em desacordo com a ficha técnica será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.

2.B.6	As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	Se o peso da porção for reduzido em mais de 20% será atribuída pontuação 0. Se o peso da porção for reduzido em >10% e < 20% será avaliado o número mensal de registros: caso haja de 10 a 20 registros será atribuída pontuação 1; caso haja mais de 20 registros será atribuída pontuação 0.
2.B.7	Alimento com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos não são disponibilizados para consumo?	Caso haja uma única ocorrência de contaminação dos alimentos (infração à legislação) no mês que coloque em risco a saúde dos clientes será atribuída pontuação 0.

2.B.8	Mantida a mesa com opções de temperos conforme estabelecido no termo de referência?	Caso a mesa com opções de temperos não esteja disponível para os clientes será atribuída pontuação 0. Se a mesa estiver disponível, mas não incluir todas as opções de temperos previstas no Termo de Referência será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.9	O tempo de espera na fila para aquisição de refeições (caixa) não ultrapassa 10 minutos?	O aumento do tempo de fila em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação ao número de refeições, considerando o mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) não será penalizado. O tempo de espera na fila do caixa foi maior que 20 minutos? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.10	O tempo de espera na fila para acesso ao restaurante não excede 15 minutos?	O aumento do tempo de fila em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação à média de refeições, considerando o mesmo dia da semana anterior e o período letivo) não será penalizado. O tempo de espera na fila de acesso ao restaurante foi superior a 30 minutos? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.11	Materiais descartáveis para acondicionamento de refeições pelos clientes, exigidos pelo Termo de Referência, são disponibilizados?	À falta de descartáveis previstos no Termo de Referência para acondicionamento de refeições será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.

Grupo 3 -Gestão técnico administrativa e legal

	3.A A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais	
3.A.1	Alvará Sanitário atualizado?	Se o Alvará Sanitário não estiver atualizado será atribuída pontuação 0.
3.A.2	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço?	Se os procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) não estiverem atualizados, implantados e disponíveis à execução será atribuída pontuação 0.
3.A.3	Mantidos os registros de execução dos POPs, conforme legislação sanitária?	Se os registros de execução dos POPs não forem mantidos atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.

3.A.4	Há nutricionista(s) no restaurante em todo o seu período de funcionamento?	À ausência de nutricionista no período de funcionamento do restaurante será atribuída pontuação 0.
-------	--	--

3.A.5	A Contratada possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e os disponibiliza à contratante, conforme Termo de Referência?	Se a contratada não elaborar cronograma de capacitação, não o executar integralmente e ou não mantiver os registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.6	A Contratada possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de equipamentos e o executa, mantendo os registros?	Se a contratada não elaborar cronograma de manutenção preventiva de equipamentos, não o executar integralmente e ou não mantiver os registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.7	A Contratada realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? Providência reposição temporária do móvel/equipamento danificado por equivalente até que o original seja consertado, caso comprometa a prestação de serviço?	Se a contratada não providenciar a manutenção corretiva de equipamentos em até 48 horas após constatação de avaria será atribuída pontuação 0.
3.A.8	Edificação, instalações, equipamentos e móveis mantidos livres de vetores e pragas?	Se forem detectados vetores e pragas nas dependências dos restaurantes (infração à legislação sanitária) será atribuída pontuação 0.
3.A.9	A Contratada realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário, mantendo os registros de controle químico realizado por empresa capacitada?	Se a contratada não realizar os procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário, e ou não mantiver os registros de controle químico realizado por empresa capacitada atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.10	Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios são higienizados, antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes?	Se a contratada não higienizar adequadamente os ambientes, equipamentos e utensílios para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes será atribuída pontuação 0.
3.A.11	A Contratada realiza a higienização semestral dos reservatórios de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos?	Se a contratada não realizar higienização semestral dos reservatórios de água e análise da potabilidade trimestral, mantendo registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.12	Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração?	Se balanças, termômetro e os dispositivos de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough não forem calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.

3.A.13	Equipamentos e filtros para climatização bem conservados, com registros de manutenção preventiva?	Se equipamentos e filtros para climatização não estiverem bem conservados e ou se não forem mantidos os registros de manutenção preventiva será atribuída pontuação 0.
3.A.14	A contratada mantém os aparelhos de ar condicionado e ou sistemas de climatização dos refeitórios em funcionamento durante todo o período das refeições, proporcionando conforto térmico aos clientes?	Se os aparelhos de ar condicionado e ou sistemas de climatização dos refeitórios forem mantidos parcial ou totalmente desligados por tempo superior a 20% do período de distribuição da refeição será atribuída pontuação 1. Em caso de reincidência no mês, será atribuída pontuação 0.
3.A.15	Caixas de gordura e de esgoto em adequado estado de conservação e funcionamento, com registros de higienização mensal?	Se as caixas de gordura e esgoto não forem mantidas em adequado estado de conservação e funcionamento, sendo mantidos os registros das higienizações mensais atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3. B	Saúde dos manipuladores	
3.B.1	A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de manipuladores de acordo com legislação sanitária vigente?	Se a contratada mantém em atividade manipuladores sem comprovantes de exames periódicos de saúde em dia (infração à legislação) será atribuída pontuação 0.

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MÓVEIS - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFCAT 2026		
Ordem	Patrimônio	Descrição
1	648927	MODULO DE DISTRIBUIÇÃO EM INOX, MARCA: INECOM MDNT1200
2	648928	MODULO DE DISTRIBUIÇÃO EM INOX, MARCA: INECOM MDNT1200
3	648929	MODULO DE DISTRIBUIÇÃO EM INOX, MARCA: INECOM MDNT1200
4	648930	BALCÃO REFRIGERADO INDUSTRIAL, MARCA: INECOM BDR 1500
5	648931	BALCÃO REFRIGERADO INDUSTRIAL, MARCA: INECOM BDR 1500
6	649034	ESTANTE COM 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL "U", MARCA: EM-10.
7	649035	ESTANTE COM 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL "U", MARCA: EM-10.
8	649036	ESTANTE COM 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL "U", MARCA: EM-10.
9	649037	ESTANTE COM 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL "U", MARCA: EM-10.
10	649038	ESTANTE COM 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL "U", MARCA: EM-10.
11	649039	FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL 04 PORTAS EM VIDRO, MARCA: MOBINOX
12	649040	CALDEIRÃO EM INOX, MARCA: MOBINOX
13	649041	CALDEIRÃO EM INOX, MARCA: MOBINOX
14	649042	CALDEIRÃO EM INOX, MARCA: MOBINOX
15	649043	CALDEIRÃO EM INOX, MARCA: MOBINOX
16	649044	FOGÃO INDUSTRIAL 10 QUEIMADORES, MARCA: MOBINOX
17	650368	DESCASCADOR DE VERDURAS INDUSTRIAL EM AÇO, MARCA: SIEMSEN.
18	650369	REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL 04 PORTAS EM VIDRO, MARCA:REFRIMATE.
19	650370	REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL 04 PORTAS EM VIDRO, MARCA:REFRIMATE.
20	650371	REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL 04 PORTAS EM VIDRO, MARCA:REFRIMATE.

21		CARRO TRANSPORTE TIPO PLATAFORMA EM AÇO, MARCA: CT-2.
22	650842	MESA METÁLICA DE APOIO INDUSTRIAL COM TAMPO, MARCA: MA-4
23	650843	MESA METÁLICA DE APOIO INDUSTRIAL COM TAMPO, MARCA: MA-4
24	650844	ESTANTE COM 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL "U", MARCA: EM-8.
25	650845	ESTANTE COM 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL "U", MARCA: EM-8.
26	650846	ESTANTE COM 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL "U", MARCA: EM-8.
27	650847	ESTANTE COM 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL "U", MARCA: EM-8.
28	651841	ESTANTE COM 04 PLANOS GRADEADOS, MARCA: STELLINOX
29	651842	ESTANTE COM 04 PLANOS GRADEADOS, MARCA: STELLINOX
30	651843	CARRO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS COM PEDAL, MARCA: STELLINOX
31	651844	CARRO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS COM PEDAL, MARCA: STELLINOX
32	651845	CARRO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS COM PEDAL, MARCA: STELLINOX
33	651846	CARRO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS COM PEDAL, MARCA: STELLINOX
34	651847	CARRO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS COM PEDAL, MARCA: STELLINOX
35	651848	CARRO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS COM PEDAL, MARCA: STELLINOX
36	652588	FRITADEIRA Á GÁS INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI 304, CAPACIDADE 60 LT, MARCA: TEDESCO
37	652589	CARRO PARA LAVAGEM E TRANSPORTE DE CEREAIS EM AÇO INOX RESISTENTE AISI 304 CAP. 80 LT, MARCA: GRUNOX.
38	652599	LAVADORA INDUSTRIAL DE LOUÇAS, MARCA: NETTER.
39	652627	BALCÃO TERMICO INDUSTRIAL EM AÇO INOX RESISTENTE, MARCA: SOLUTION
40	652628	BALCÃO TERMICO INDUSTRIAL EM AÇO INOX RESISTENTE, MARCA: SOLUTION
41	652629	BALCÃO TERMICO INDUSTRIAL EM AÇO INOX RESISTENTE, MARCA: SOLUTION
42	652630	MODULO VERTICAL MOVEI, MARCA: SOLUTION
43	652631	MODULO VERTICAL MOVEI, MARCA: SOLUTION

44	652632	MESA REFRIGERADA INDUSTRIAL, MARCA: SOLUTION
45	652633	MESA REFRIGERADA INDUSTRIAL, MARCA: SOLUTION
46	652634	MESA REFRIGERADA INDUSTRIAL, MARCA: SOLUTION
47	652636	MESA REFRIGERADA INDUSTRIAL, MARCA: SOLUTION
48	652638	MODULO VERTICAL MOVEI, MARCA: SOLUTION
49	652639	MODULO VERTICAL MOVEI, MARCA: SOLUTION
50	658687	PROCESSADOR DE ALIMENTOS PAZSEN SJZEN 220
51	651.744	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
52	651684	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
53	651685	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
54	651742	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
55	651743	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
56	651745	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
57	650315	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
58	651686	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
59	651687	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
60	651688	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
61	651689	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
62	650314	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
63	651682	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
64	651683	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
65	651657	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
66	650311	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
67	651736	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

68	651737	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
69	650310	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
70	650312	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
71	650313	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
72	651665	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
73	651666	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
74	651680	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
75	651681	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
76	651694	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
77	651667	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
78	651668	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
79	651695	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
80	651732	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
81	651733	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
82	651663	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
83	651698	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
84	651699	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
85	650303	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
86	650304	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
87	651664	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
88	650305	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
89	650306	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

90	651677	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
91	650307	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
92	650308	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
93	650309	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
94	650316	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
95	651678	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
96	651671	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
97	651675	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
98	651725	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
99	651726	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
100	652012	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
101	652013	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
102	651706	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
103	651707	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
104	651772	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
105	651774	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
106	651786	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
107	651787	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
108	650916	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
109	650917	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
110	651702	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
111	651703	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
112	651773	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

113	652024	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
114	650914	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
115	650915	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
116	652002	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
117	652005	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
118	652010	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
119	652011	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
120	651670	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
121	651676	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
122	651788	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
123	651789	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
124	652016	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
125	652017	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
126	652020	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
127	652021	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
128	651764	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
129	651765	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
130	651800	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
131	652025	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
132	651629	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
133	651630	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
134	651766	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
135	651767	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

136	651778	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
137	651779	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
138	651798	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
139	651799	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
140	650918	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
141	650919	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
142	651710	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
143	651711	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
144	651713	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
145	651714	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
146	651782	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
147	651783	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
148	651790	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
149	651791	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
150	650920	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
151	650921	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
152	651776	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
153	651777	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
154	651780	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
155	651781	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
156	651784	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
157	651785	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
158	651792	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

159	651793	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
160	651754	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
161	651755	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
162	651794	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
163	651795	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
164	651796	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
165	651797	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
166	652139	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
167	652140	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
168	651617	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
169	651618	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
170	651631	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
171	651632	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
172	652127	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
173	652131	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
174	652132	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
175	652137	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
176	652138	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
177	651619	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
178	651620	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
179	651621	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
180	651622	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
181	651752	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

182	651753	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
183	652101	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
184	652102	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
185	652129	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
186	652130	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
187	652026	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
188	652027	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
189	652036	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
190	652037	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
191	652103	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
192	652104	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
193	652133	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
194	652134	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
195	652135	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
196	652136	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
197	651756	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
198	651757	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
199	652028	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
200	652029	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
201	652038	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
202	652039	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
203	652040	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
204	652041	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

205	652109	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
206	652110	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
207	651823	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
208	651824	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
209	651653	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
210	651827	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
211	651828	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
212	652034	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
213	652035	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
214	652042	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
215	652043	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
216	652111	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
217	652112	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
218	651750	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
219	651751	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
220	651770	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
221	651771	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
222	652044	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
223	652045	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
224	652113	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
225	652114	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
226	652115	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
227	652116	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

228	651651	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
229	651652	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
230	651829	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
231	651830	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
232	651837	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
233	651839	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
234	651840	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
235	652046	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
236	652047	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
237	651758	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
238	651759	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
239	651821	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
240	651822	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
241	651825	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
242	651826	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
243	651835	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
244	651836	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
245	652117	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
246	652118	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
247	650922	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
248	650923	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
249	651708	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
250	651709	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

251	651718	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
252	651719	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
253	651831	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
254	651832	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
255	651833	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
256	651834	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
257	651701	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
258	651716	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
259	651717	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
260	651720	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
261	651721	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
262	651722	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
263	652141	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
264	652142	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
265	651513	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
266	651514	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
267	651627	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
268	651628	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
269	651517	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
270	651518	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
271	651527	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
272	651538	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
273	651539	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

274	651576	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
275	651577	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
276	651578	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
277	651579	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
278	651613	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
279	651614	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
280	652088	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
281	652100	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
282	651546	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
283	651547	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
284	651548	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
285	651549	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
286	652055	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
287	652056	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
288	651565	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
289	651581	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
290	652053	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
291	652054	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
292	651645	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
293	651646	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
294	652122	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
295	652125	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
296	652126	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

297	651645	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
298	651646	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
299	652122	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
300	652125	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
301	652126	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
302	651489	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
303	651511	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
304	651512	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
305	651515	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
306	651516	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
307	651525	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
308	651526	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
309	651527	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
310	651625	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
311	651676	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
312	651496	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
313	651497	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
314	651500	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
315	651501	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
316	651502	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
317	651536	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
318	651537	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
319	651543	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

320	651803	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
321	651804	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
322	651498	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
323	651499	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
324	651602	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
325	651603	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
326	651813	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
327	651814	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
328	652075	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
329	652078	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
330	652081	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
331	652082	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
332	651807	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
333	651808	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
334	652076	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
335	652077	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
336	652079	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
337	652080	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
338	652084	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
339	652085	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
340	652086	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
341	652087	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
342	651811	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

343	651812	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
344	652057	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
345	652059	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
346	652060	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
347	652071	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
348	652090	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
349	652072	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
350	652091	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
351	652058	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
352	651568	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
353	651569	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
354	651584	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
355	651587	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
356	652070	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
357	652073	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
358	652074	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
359	652083	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
360	652092	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
361	652093	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
362	651563	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
363	651564	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
364	651592	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
365	651593	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

366	651637	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
367	651638	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
368	651639	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
369	651640	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
370	651641	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
371	651642	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
372	651643	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
373	651644	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
374	651647	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
375	651648	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
376	651530	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
377	651531	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
378	651608	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
379	651616	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
380	651494	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
381	651495	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
382	651509	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
383	651510	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
384	651801	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
385	651802	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
386	651815	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
387	651816	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
388	651817	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

389	651818	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
390	651534	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
391	651606	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
392	651607	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
393	651805	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
394	651806	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
395	652061	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
396	652062	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
397	652063	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
398	652064	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
399	652069	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
400	652089	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
401	652098	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
402	652099	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
403	651561	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
404	651582	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
405	651583	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
406	651585	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
407	651586	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
408	652094	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
409	652095	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
410	651562	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
411	652067	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK

412	652068	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
413	651594	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
414	651595	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
415	651598	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
416	651599	CADEIRA EM FERRO COM ACABAMENTO EM PINTURA, MARCA: DESK
417	651415	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
418	651417	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
419	651418	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
420	651419	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
421	651443	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
422	651446	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
423	651447	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
424	651403	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
425	651413	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
426	651414	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
427	651422	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
428	651423	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
429	651441	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
430	651437	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
431	651438	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
432	651439	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
433	651475	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
434	651484	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK

435	651485	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
436	651486	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
437	651424	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
438	651425	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
439	651433	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
440	651434	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
441	651435	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
442	651455	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
443	651465	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
444	651474	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
445	651476	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
446	651477	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
447	651426	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
448	651427	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
449	651432	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
450	651448	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
451	651449	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
452	651451	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
453	651478	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
454	651479	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
455	651480	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
456	651406	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
457	651429	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK

458	651450	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
459	651460	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
460	651461	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
461	651462	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
462	651463	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
463	651482	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
464	651483	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
465	651404	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
466	651405	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
467	651407	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
468	651408	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
469	651430	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
470	651431	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
471	651458	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
472	651459	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
473	651466	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
474	651467	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
475	651401	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
476	651409	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
477	651410	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
478	651421	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
479	651454	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
480	651456	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK

481	651457	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
482	651464	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
483	651468	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
484	651469	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
485	651411	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
486	651412	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
487	651452	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
488	651453	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
489	651470	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
490	651471	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
491	651472	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK
492	651473	MESA PARA REFEITORIO, MARCA: DESK

LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFCAT

O objetivo do laudo é relatar os procedimentos adotados para a avaliação do preço de aluguel do Restaurante Universitário da UFCAT conforme as prescrições da ABNT NBR 14.653.

Tal avaliação tem como objetivo compor os documentos de cessão onerosa deste imóvel. O processo relativo a este relatório é o de nº 23852.006267/2025-41.

Quadro 1 - Identificação do imóvel

Localização do imóvel	Avenida Doutor Lamartine Pinto de Avelar, número 1120, Setor Universitário, CEP: 75704-020.
Município	Catalão - GO
Objetivo	Avaliação do preço de aluguel do Restaurante Universitário da UFCAT conforme as prescrições da ABNT NBR 14.653
Finalidade	Compor os documentos licitatórios para cessão onerosa deste imóvel
Solicitante	PRPE
Proprietário do imóvel	UFCAT
Tipo de imóvel	Institucional
Área construída	1.254,65m ²
Área da cessão onerosa	1.122,75 m ²
Tempo de construção	10 anos
Data base	10/2025

A metodologia empregada foi o Método Comparativo Direto de Dados do Mercado (MCDDM) que é um procedimento que identifica o valor de mercado do bem por meio de tratamento técnico dos atributos dos elementos comparáveis, constituintes da amostra.

Para tanto, a data base da avaliação do imóvel foi a do mês de outubro de 2025.

Observações gerais e critérios

Para aplicação do método MCDDM foi desenvolvido um algoritmo elaborado em linguagem R que recebe o banco de dados com as características da região e então devolve como variável de saída o preço por metro quadrado (R\$/m²) do aluguel do imóvel em análise.

O imóvel foi inspecionado pessoalmente pelo avaliador e então pode-se verificar as características da edificação como qualidade dos revestimentos, esquadrias e demais itens de construção.

São elencadas algumas condicionantes e ressalvas:

- a) Foi considerado como verídicas todas as informações levantadas e parâmetros fornecidos nos sites das agências imobiliárias, pelo solicitante e outros dados fornecidos por terceiros de boa-fé;
- b) Os resultados encontrados são provenientes de cálculos elaborados e validados única e exclusivamente na metodologia avaliatória aplicada, sendo, deste modo, proibida à utilização destas cifras em conexão com outra avaliação ou estimativa de preço;
- c) Por não ser a finalidade deste trabalho, as análises concernentes a títulos, documentos, regularidades fiscais, entre outras, não foram analisadas pois são providências de ordem jurídico legal;
- d) O valor de mercado refere-se ao imóvel livre de ônus e desimpedimentos a qualquer negociação;
- e) Não foram considerados neste trabalho quaisquer estudos que envolvam valores relacionados ao Fundo de Comércio, bem como Máquinas/ Equipamentos/ Móveis e Utensílios/ IPTU;
- f) Este Laudo fundamenta-se no que estabelece a norma técnica da ABNT NBR 14653 partes 1 e 2, referente à Avaliação de bens;
- g) O autor do presente laudo não assume, qualquer responsabilidade sobre a natureza do imóvel, matéria legal ou de engenharia, que não sejam implícitas ao exercício de suas funções no presente laudo.

Fonte das informações

Buscaram-se elementos amostrais que fossem o mais semelhantes possível ao imóvel avaliando. A fonte das informações é diversificada. Foram tomadas como base dados de imobiliárias da região e imóveis similares na região.

Considera-se que as informações fornecidas por terceiros são confiáveis e de boa fé, porém não se garante sua precisão. Sendo que as informações levantadas foram conferidas em sites das imobiliárias.

Identificação e caracterização do imóvel

O imóvel está localizado no endereço Av. Dr. Lamartine Pinto de Avelar, número 1120, St. Universitário, no município de Catalão-GO, CEP:75704-020. O imóvel é de propriedade da UFCAT e é do tipo comercial. A localização do imóvel pode ser vista na Figura 1.

Figura 1 - Localização do imóvel Restaurante Universitário (RU).



O imóvel em questão possui área total de 1254,65m² conforme informado no projeto de autoria dos arquitetos Walter A. Garcia (CREA 4256 D/GO), Athos R. Júnior (CREA 3577 D/GO) e Alexandre P. Dias (CREA 7836 D/GO). Todavia, para a cessão onerosa em questão não farão parte a sala do nutricionista (área de 7,90m²), bem como o lavabo (área de 2,30m²) e o centro de convivência (área de 126,30m²), sendo assim, para efeitos de avaliação deste laudo e posterior cessão onerosa será considerado a área 1.122,75m².

Este imóvel foi construído em 2015 como parte dos requisitos necessários para criação de um espaço para oferta da refeição universitária. Este espaço contempla áreas como de

produção da refeição (parcialmente equipado), banheiros, espaço para alimentação, guichê, área de distribuição, conforme pode ser verificado na planta baixa anexa.

A vistoria do imóvel ocorreu no mês de setembro/2025. Em anexo consta o relatório fotográfico.

Determinação do valor do imóvel

Para a determinação do valor da locação do imóvel RU foi empregado o Método Comparativo Direto de Dados de Mercado (MCDDM). Este método consiste em fazer pesquisa junto ao mercado imobiliário local e a realização de vistorias ao local (relatório fotográfico em apêndice) de forma a montar o conjunto de atributos iniciais para a análise de regressão.

Levantamento dos dados e seleção das variáveis

O levantamento de dados foi realizado no site das imobiliárias do município de Catalão-GO. No banco de dados constam 30 registros de edificações para a análise de regressão (Ver Apêndice).

Após uma análise preliminar foram consideradas as seguintes variáveis:

- (a) Preço Unitário (Saída);
- (b) Área Total (Entrada);
- (c) Distância dos bairros ao centro (Entrada);
- (d) Número de banheiros (Entrada);
- (e) Nível de acabamento (Entrada);
- (f) Idade Aparente (Entrada);
- (g) Situação (Entrada); e
- (h) Apto para restaurante (Entrada).

Uma descrição detalhada das variáveis é feita no Quadro 2.

Neste banco de dados existem variáveis categóricas e numéricas. Como o modelo trata-se de uma regressão as variáveis categóricas foram tratadas no algoritmo para que seja possível a utilização destas em um modelo dessa natureza.

Após análise prévia e tratamento do banco de dados, obtenção de um modelo estatisticamente significativo, verificação de variáveis significativas, utilização do teste de Cook para remoção de *outliers*, obteve-se as variáveis definitivas e elementos amostrais

empregados no modelo de regressão. O Quadro 3 apresenta as variáveis finais do processo de regressão.

Quadro 2 – Variáveis estudadas e banco de dados inicial (n = 30)

Variável	Descrição	Tipo de variável
Área total (At)	Variável independente, hipótese de que quanto maior a área menor o preço unitário. Amplitude: 131 a 1200 m ²	Quantitativa
Distância até o centro (Dist)	Variável independente, hipótese de que quanto mais o bairro é próximo do centro da cidade maior o preço unitário, expressa em km. Amplitude: 0 a 8,1 km	Quantitativa
Número de banheiros (nB)	Variável independente, hipótese de que quanto maior o número de banheiros maior será o preço unitário. Amplitude: 1 a 7	Quantitativa
Nível de Acabamento (NivAc)	Variável independente, hipótese de que quanto melhor o nível de acabamento maior será o preço unitário. Sendo: 1 - Baixo padrão 2 - Médio Padrão 3 - Alto padrão	Código alocado
Idade Aparente (IdaAp)	Variável independente, hipótese de que quanto maior a idade da unidade, menor será o preço unitário. Sendo: 1 - Superior a 20 anos 2 - Entre 10 e 20 anos 3 - Entre 5 e 10 anos 4 - Menos de 5 anos	Código alocado
Situação (Sit)	Variável independente, hipótese de que se o imóvel necessita de muitas reformas menor será o preço unitário. Sendo:	Dicotômica

	0 - Não 1 - Sim	
Aptidão (Apto)	Variável independente, hipótese de que se o imóvel apresenta aptidão para ser um restaurante maior será o preço unitário. Sendo: 0 - Não 1 - Sim	Dicotômica
Preço (P)	Variável dependente, sendo esta a resultante do modelo de regressão, sendo seu valor expresso em R\$.	Dependente

Quadro 3 - Variáveis efetivamente utilizadas no modelo de regressão linear e banco de dados após remoção de outliers (n= 24).

Variável	Descrição	Tipo de variável
Área total (At)	Variável independente, hipótese de que quanto maior a área menor o preço unitário. Amplitude: 131 a 1200 m ²	Quantitativa
Situação (Sit)	Variável independente, hipótese de que se o imóvel necessita de muitas reformas menor será o preço unitário. Sendo: 0 - Não 1 - Sim	Dicotômica
Preço (P)	Variável dependente, sendo esta a resultante do modelo de regressão, sendo seu valor expresso em R\$.	Dependente

Modelo de regressão

Nesta etapa são apresentadas as estatísticas do modelo de regressão bem como o modelo adotado para este laudo. O grau de fundamentação do modelo é o II conforme apresentado no Quadro 3 e Quadro 4. O grau de precisão é o II, conforme apresentado no Quadro 5. Os testes de Normalidade, Homocedasticidade, Autocorrelação e Multicolinearidade são apresentados nos Apêndices deste relatório.

Quadro 4 - Resultado do modelo quanto ao Grau de fundamentação para modelos de regressão linear.

Descrição	Pontos obtidos	Graus		
		III	II	I
1.Caracterização do imóvel avaliando	2	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	Adoção de situação paradigma
2. Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados	2	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	4 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	3 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes
3. Identificação dos dados de mercado	2	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características observadas pelo autor do laudo	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem	Apresentação de informações relativas aos dados e variáveis efetivamente utilizados no modelo
4. Extrapolação	2	Não admitida	Admitida para apenas uma variável, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior, b) o valor estimado não ultrapasse 15% do valor calculado no limite da fronteira	Admitida, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100 % do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior; b) o valor estimado não ultrapasse 20 % do valor calculado no limite da fronteira amostral, para as referidas variáveis,

			amostral, para a referida variável	de per si e simultaneamente, e em módulo
5 - Nível de significância (somatório do valor das duas caudas) máximo para a rejeição da hipótese nula de cada regressor (teste bicaudal)	3	10%	20%	30%
6 - Nível de significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	3	1%	2%	3%
Total	14			

Quadro 5 - Enquadramento do laudo segundo seu grau de fundamentação no caso de utilização de modelos de regressão linear.

Graus	III	II	I
Pontos mínimos	16	10	6
Itens obrigatórios	2, 4, 5 e 6 no grau III e os demais no mínimo no grau II	2, 4, 5 e 6 no mínimo no grau II e os demais no mínimo no grau I	todos, no mínimo no grau I

Quadro 6 - Grau de precisão nos casos de utilização de modelos de regressão linear.

Descrição	Pontuação	Grau		
		III	II	I

Amplitude do intervalo de confiança de 80% em torno do valor central da estimativa	II	<30%	30% - 40%	<50%
A amplitude do modelo foi de 32,66%				

A análise de variância do modelo é a apresentada na Tabela 1. Tal modelo apresentou um poder de explicação (R^2 ajustado) de 74,69%, com um total de 24 observações. Para tanto os coeficientes da regressão são apresentados na Tabela 2. A Equação 1 apresenta o modelo matemático dos dados.

Tabela 1 - Análise de variância da regressão.

Fonte de variação	gl	SQ	MQ	F	valor-P
Regressão	2	170793492	85396746,2	34,940813	2,08595E-07
Resíduo	21	51324840,9	2444040,04		
Total	23	222118333			

Tabela 2 – Coeficientes da regressão

Coeficientes	Estimativas	Erro padrão	t-valor	valor-P
Interseção	930,18057	743,919731	1,2503776	0,22491561
AT	15,088179	1,97859193	7,62571545	1,7599E-07
Sit	-2764,82064	967,510345	-2,8576652	0,00942469

$$P = 930,18057 + 15,88179 * AT - 2764,82064 * Sit \quad \textbf{Equação 1}$$

De posse do modelo matemático baseado no método MCDDM foi possível obter o valor do aluguel da edificação do RU.

Avaliação da edificação

O Quadro 6 apresenta os dados que representam a edificação do RU seguindo as variáveis determinadas no Quadro 3. Já o valor estimado para o aluguel do imóvel RU é apresentado na Tabela 3 deste relatório.

Quadro 5 - Valores das variáveis de entrada do imóvel avaliado.

Variável	Descrição	Tipo da Varável	Valor
----------	-----------	-----------------	-------

Área total (At)	Variável independente, hipótese de que quanto maior a área menor o preço unitário.	Quantitativa	1122,75 m²
Situação (Sit)	Variável independente, hipótese de que se o imóvel necessita de muitas reformas menor será o preço unitário. Sendo:	Dicotômica	1

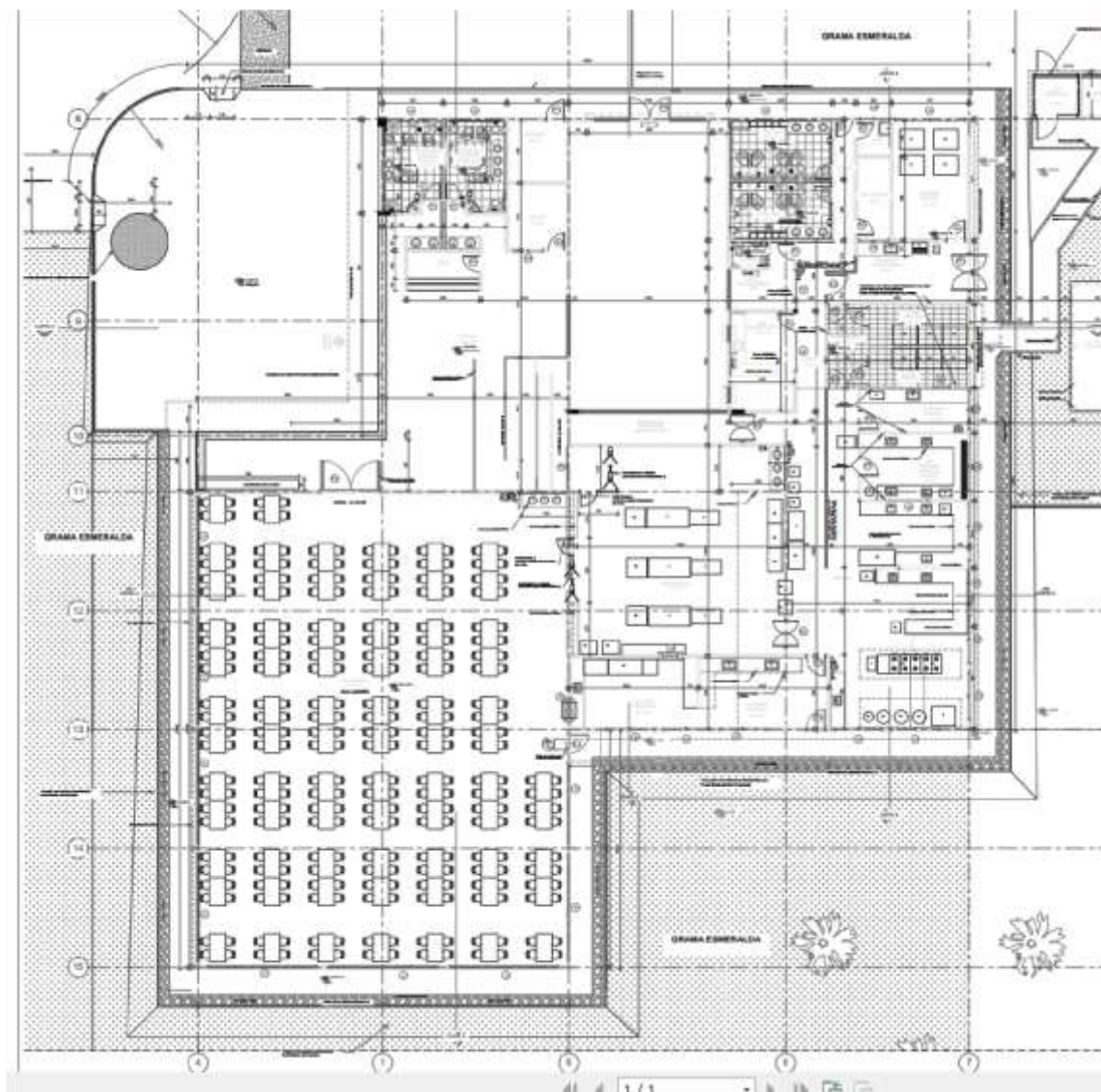
Tabela 3 - Valores estimados para o preço o aluguel do RU.

	Preço	Amplitude
Mínimo	R\$ 12.638,86	-16,33%
Médio	R\$ 15.105,61	
Máximo	R\$ 17.572,37	16,33%

Com base nos cálculos realizados pelo Método Comparativo Direto de Dados de Mercado, o valor de aluguel do Restaurante Universitário (RU) foi estimado entre R\$ 12.638,86 e R\$ 17.572,37. Considerando, entretanto, que o RU possui finalidade restrita e não comercializa seus produtos livremente no mercado — ao contrário de estabelecimentos privados com fins lucrativos —, sugere-se adotar o menor valor estimado, de R\$ 12.638,86, como forma de refletir essa limitação operacional e garantir a razoabilidade da cobrança.

Nos períodos de férias, recessos acadêmicos, greves e paralisações, sugere-se que o valor do aluguel seja reduzido pela metade, em função da redução significativa do público consumidor.

Anexo: Planta baixa de arquitetura



Quadro com os elementos amostrais da pesquisa de mercado para avaliar a locação (n = 30 ,em destaque os outliers removidos)

ID	P (R\$)	AT (M²)	Dist (KM)	nB	Niv. Ac	IdaAp	Sit	Apto	PU (R\$/m²)	Link	Bairro
1	R\$ 14.000,00	704	8,1	4	2	4	0	1	R\$ 19,89	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalogo/jardim-brasilia/comercial/aluguel/57644/df48b526-dc23-4fcf-8c06-51a25ebc11e6	Jardim Brasilia
2	R\$ 4.000,00	131	1,9	2	2	4	0	1	R\$ 30,53	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalogo/vila-chaud/comercial/aluguel/46764/bbd21d84-ea59-44da-8342-41ea5c1ea036	Vila Chaud
3	R\$ 6.300,00	200	1,4	1	1	2	1	0	R\$ 31,50	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalogo/nossa-senhora-de-fatima/comercial/aluguel/25812/0d37f4c7-eeb2-4f79-a876-4c2af84bab1b	Nossa Senhora de Fatima
4	R\$ 4.000,00	280	4,9	2	1	3	0	0	R\$ 14,29	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalogo/setor-aeroporto/galpao/aluguel/65077/4fed4479-caed-4bae-92a0-48bd3cf7ded8	Setor aeroporto
5	R\$ 4.400,00	240	4,3	2	1	4	0	0	R\$ 18,33	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalogo/pontal-norte/galpao/aluguel/25078/071c545f-67e7-4072-8b74-483851a70956	Pontal Norte

6	R\$ 4.500,00	305	3	2	1	4	0	0	R\$ 14,75	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalao/ipanema/galpao/aluguel/75527/4a9049f0-0e0a-4841-bb50-d2ea9c013ec6	Ipanema
7	R\$ 2.700,00	327	2,9	2	1	4	1	0	R\$ 8,26	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalao/residencial-morada-do-sol/galpao/aluguel/37724/1aaad56d-4f2a-413c-a8a8-076c82ad9cd6	Morada do sol
8	R\$ 4.200,00	240	4,1	2	1	4	0	0	R\$ 17,50	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalao/paqueta/galpao/aluguel/71886/c0b33b8b-362d-449b-9a7e-35732fe2a2cd	Paquetá
9	R\$ 2.800,00	300	3,2	3	2	4	0	0	R\$ 9,33	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalao/vereda-dos-buritis/galpao/aluguel/76064/47eac62c-31d9-4eca-986c-c5914db6e21e	Vereda dos Buritis
10	R\$ 3.000,00	310	4,3	2	1	4	0	0	R\$ 9,68	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalao/pontal-norte/galpao/aluguel/86165/1359b149-eb7b-47e1-aca1-fe32690fc601	Pontal Norte
11	R\$ 6.500,00	270	4,9	2	1	4	0	0	R\$ 24,07	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalao/setor-aeroporto/galpao/aluguel/60145/0a508912-726b-403f-ac67-024aa4f99285	Setor aeroporto
12	R\$ 7.500,00	736	4,8	2	1	4	1	1	R\$ 10,19	https://www.savanaimoveis.com.br/imovel/catalao/ayrton-senna/galpao/aluguel/78716/33c01ede-f737-4a7a-a070-658794179588	Ayrton Senna

13	R\$ 7.700,00	450	5,6	2	1	4	0	0	R\$ 17,11	https://www.paratiimoveis.com.br/imovel/fb07acd8-0055-4ffb-b593-d3cefd27ec24	Copacabana
14	R\$ 4.000,00	150	0	2	1	3	0	1	R\$ 26,67	https://www.paratiimoveis.com.br/imovel/0d0131e6-ab97-4999-8efe-396c3608d03f	Centro
15	R\$ 4.000,00	350	2,2	2	1	2	1	0	R\$ 11,43	https://www.paratiimoveis.com.br/imovel/1eec298b-1766-48a8-a9f3-d578411b833d	Margom 1
16	R\$ 6.500,00	270	4,9	2	1	4	1	0	R\$ 24,07	https://www.paratiimoveis.com.br/imovel/7b6971fa-4069-4a79-a8a7-5fea9b5576fb	Setor aeroporto
17	R\$ 8.500,00	450	0	2	2	4	0	0	R\$ 18,89	https://www.paratiimoveis.com.br/imovel/d806b3ed-6d99-4676-9954-39035eeb7372	Centro
18	R\$ 3.500,00	218	8,1	2	2	4	0	0	R\$ 16,06	https://www.paratiimoveis.com.br/imovel/b9f6bb0c-e56f-45c7-b777-e1e33b0cfc8e	Terras de São Marcos
19	R\$ 4.000,00	260	4,1	2	1	4	1	0	R\$ 15,38	https://www.paratiimoveis.com.br/imovel/610d9c4a-9608-4da2-b266-934438ffb5dd	Cidade Jardim
20	R\$ 1.300,00	218	2,1	1	1	2	1	0	R\$ 5,96	https://amimoveiscatalao.com.br/imovel/a6717f84-d1bc-4e92-9b04-3a5d6c06d36e	Vila União
21	R\$ 7.000,00	260	1,9	2	2	3	0	0	R\$ 26,92	https://amimoveiscatalao.com.br/imovel/43f727d9-7f20-4a75-a863-51dc85d7efc6	Vila Chaud
22	R\$ 3.000,00	150	2,6	2	1	4	0	0	R\$ 20,00	https://jribeiroimoveis.com.br/imovel/abfa0ed4-7f58-4c53-aa56-749b9134773b	Jardim Primavera

23	R\$ 18.000,00	1200	3	7	2	4	0	0	R\$ 15,00	https://jribeiroimoveis.com.br/imovel/a1e45449-0a9c-4a12-ad04-6a31b17c1cba	Ipanema
24	R\$ 8.000,00	250	1,9	2	1	2	0	0	R\$ 32,00	https://jribeiroimoveis.com.br/imovel/b253bd13-f9a4-4506-9fa2-9ab7f23eed62	Vila Chaud
25	R\$ 3.500,00	325	3,2	4	1	3	0	1	R\$ 10,77	https://jribeiroimoveis.com.br/imovel/4d90f468-d100-4a4c-ba16-6588ea612cdc	Vereda dos Buritis
26	R\$ 6.800,00	425	2,2	3	1	4	0	0	R\$ 16,00	https://jribeiroimoveis.com.br/imovel/27162581-1f91-4949-8b28-e88d6abc9eac	Margom 1
27	R\$ 10.000,00	423	4,9	3	1	4	0	0	R\$ 23,64	https://jribeiroimoveis.com.br/imovel/8cd98d0c-620d-43c2-b873-5fb4965f413f	Setor aeroporto
28	R\$ 15.000,00	915,5	1,9	4	1	2	0	0	R\$ 16,38	https://jribeiroimoveis.com.br/imovel/2e88f633-b9f9-4ac4-a46b-0f1444d6a52d	Vila Chaud
29	R\$ 5.000,00	324	5,6	2	1	4	0	0	R\$ 15,43	https://www.milaneemidiocorretora.com.br/73/imoveis/locacao-galpao-loteamento-copacabana-catalao-go	Copacabana
30	R\$ 10.000,00	600	3	2	1	3	0	0	R\$ 16,67	https://www.imoveisattitude.com.br/imovel/galpao-barracao/locacao/catalao/go/loteamento-ipanema/BA0005_RBIMOB	Ipanema

Outros testes estatísticos

Tabela 4 - Análise de variância

```
Analysis of Variance Table

Response: P
      Df Sum Sq Mean Sq F value    Pr(>F)    
AT      1 150834849 150834849 61.7154 1.101e-07 ***
Sit     1  19958643  19958643   8.1663 0.009425 ** 
Residuals 21  51324841   2444040
---
Signif. codes:  0 '***' 0.001 '**' 0.01 '*' 0.05 '.' 0.1 ' ' 1
> aov(mod)
> |
```

Tabela 5 – Verificação de homogeneidade

```
> colnames(vs)<-c('AT', 'Sit', 'P') #nomeando variaveis
> ols_test_normality(fitF) # homogeneidade => passou
```

Test	Statistic	pvalue
Shapiro-wilk	0.964	0.5237
Kolmogorov-Smirnov	0.1205	0.8364
Cramer-von Mises	2.1667	0.0000
Anderson-Darling	0.3666	0.4046

Tabela 6 – Verificação de homogeneidade pelo teste Breusch-Pagan

```
> bptest(fitF) # homocedasticidade breusch pagan => passou

studentized Breusch-Pagan test

data: fitF
BP = 1.9243, df = 2, p-value = 0.3821
> |
```

Tabela 7 – Verificação de homogeneidade pelo teste White

```
> white_test(fitF) # homocedasticidade => passou
White's test results

Null hypothesis: Homoskedasticity of the residuals
Alternative hypothesis: Heteroskedasticity of the residuals
Test Statistic: 2.55
P-value: 0.280051
> |
```

Tabela 8 – Verificação de autocorrelação pelo teste de Durbin-Watson

```
P-value: 0.280051
> dwtest(fitF) # autocorrelacao => passou

Durbin-Watson test

data: fitF
DW = 2.1655, p-value = 0.6596
alternative hypothesis: true autocorrelation is greater than 0
.
```

Tabela 9 – Verificação de autocorrelação pelo teste de Breusch-Godfrey

```
> bgtest(fitF) # autocorrelacao => passou

Breusch-Godfrey test for serial correlation of order up to 1

data: fitF
LM test = 0.22614, df = 1, p-value = 0.6344
.
```

Tabela 10 – Verificação de multicolinearidade

```
> vif(fitF) # multicolinearidade => passaram ninguém maior
que 5
      AT      Sit
1.005385 1.005385
> |
```

Figura 2 – Matriz de correlação entre as variáveis

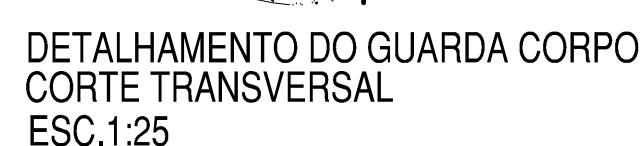
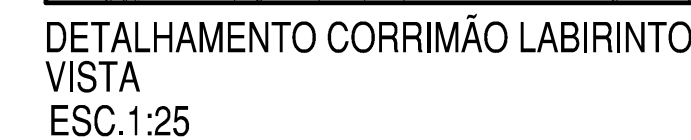


Relatório fotográfico







[illegible]

CARGA					
CARGA DE ABERTURAS: PORTAS					
Porta	Origem	Destino	Tipo	Materiais	Obras
P1	0,30	2,10	PORTA DE ABIRIR 1 FOLHA	Alumínio	1
P2	0,30	2,10	PORTA DE ABIRIR 1 FOLHA	Alumínio	1
P3	0,30	2,10	PORTA DE ABIRIR 2 FOLHAS	Alumínio	12
P4	0,30	2,10	PORTA DE ABIRIR 1 FOLHA	Alumínio	1
P5	0,30	2,10	PORTA DE ABIRIR 2 FOLHAS	Alumínio	1
P6	0,60	1,65	PORTA DE ABIRIR 1 FOLHA	Alumínio	13
P7	0,30	2,10	PORTA DE ABIRIR 2 FOLHAS	Alumínio	1
P8	2,00	2,00	PORTA DE ABIRIR 2 FOLHAS	Alumínio/Chapa	1
P9	2,00	2,00	PORTA DE ABIRIR 2 FOLHAS	Alumínio/Chapa	7
P10	2,00	2,00	PORTA DE COZINHA 2 FOLHAS	Alumínio/Chapa	1
P11	2,00	2,00	PORTA DE COZINHA 2 FOLHAS	Alumínio/Chapa	1
P12	2,00	2,00	PORTA DE ABIRIR 2 FOLHAS	Alumínio/Chapa	1
P13	2,00	2,00	PORTA DE ABIRIR 2 FOLHAS	Alumínio/Chapa	1
P14	2,00	2,00	PORTA DE ABIRIR 2 FOLHAS	Alumínio/Chapa	1
P15	2,00	2,00	PORTA DE ABIRIR 1 FOLHA	Alumínio	1
P16	2,00	2,00	PORTA DE ABIRIR 2 FOLHAS	Alumínio/Chapa	1

QUADRO DE ABERTURAS - JANELAS						
Janela	Largura	Altura	Período	Tipo	Material	Ostia
J1	5,50	2,80	0,80	JANELA DE CORRER 4 FOLHAS	Alumínio/Vidro	9
J2	2,40	1,40	1,10	JANELA DE CORRER 2 FOLHAS	Alumínio/Vidro	10
J3	3,50	0,60	1,20	JANELA MAXIMO AR	Alumínio/Vidro	2
J4	3,50	0,60	1,20	JANELA MAXIMO AR	Alumínio/Vidro	7
J5	5,50	2,20	0,32	JANELA DE CORRER 4 FOLHAS	Alumínio/Vidro	1
J6	1,00	1,00	1,10	JANELA GULHOTINA	Alumínio/Vidro	5
J7	1,00	1,00	1,10	JANELA DE CORRER 2 FOLHA	Alumínio/Vidro	6
J8	2,00	1,50	1,00	FIXO-VISOR	Alumínio/6	4
J9	0,80	1,00	1,10	FRIGORIFERA	Alço	1
J10	0,80	1,00	1,10	JANELA MAXIMO AR	Alumínio/Vidro	3
J11	0,80	1,00	1,10	JANELA GULHOTINA	Alumínio/Vidro	8

NOTA: O SANITÁRIO ACESSÍVEL ATENDE À NBR9050/2015 QUANTO AO DIMENSIONAMENTO, POSICIONAMENTO E ALTURA DAS PEÇAS SANITÁRIAS E ACESSÓRIOS.

APROVAÇÃO:

CBS:

Endereço: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CATALÃO, CATALÃO-GO

Bazán-Solis

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - CNPJ 01.567.601/0001-43

ARQUITETO ALEXANDRE DO PRADO DIAS - CREA 7836/D GO

CONTINUED

PLANTA_BAIXA
QUADRO_DE
DETALHES

1.254,65m ²	
ÁREA TOTAL DA INTERVENÇÃO	1 / 1

ESCALA	1/1
--------	-----

INDICADA	1
----------	---

UNIDADE	DATA:
LABORATÓRIO	20/08/2017

ARQUIVO	DESENHO:
---------	----------

1918

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CATALAO

Estudo Técnico Preliminar 28/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23852.006267/2025-41

2. Descrição da necessidade

2.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Políticas Estudantis - PRPE/UFCAT	Lailton Martins Ribeiro

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A presente contratação faz-se necessária para assegurar a continuidade do fornecimento de refeições aos estudantes da Universidade Federal de Catalão (UFCAT), por meio do Restaurante Universitário (RU), garantindo condições adequadas de permanência estudantil, em conformidade com as diretrizes da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

4.2. O Restaurante Universitário configura-se como ação estratégica de apoio à permanência e ao êxito acadêmico, atendendo prioritariamente estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, sem prejuízo do atendimento à comunidade acadêmica em geral. A interrupção ou a descontinuidade desse serviço compromete diretamente o direito à alimentação adequada, impactando negativamente o desempenho acadêmico, a inclusão social e a permanência dos estudantes na instituição.

4.3. A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição, pelo período de 12 (doze) meses, contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário da UFCAT, visando ao fornecimento anual estimado de aproximadamente 200.000 (duzentas mil) grandes refeições (almoço e jantar) e 80.000 (oitenta mil) cafés da manhã, no sistema "bandeirão". Os serviços serão executados mediante concessão onerosa de uso das áreas destinadas à sua realização, bem como de parte dos móveis e equipamentos necessários.

4.4. Ressalta-se que, sem a contratação de empresa especializada, a execução do serviço torna-se inviável, uma vez que a UFCAT não dispõe, em seu quadro de pessoal, de mão de obra específica para a produção de refeições, em razão do processo de extinção dos cargos relacionados a essa atividade no âmbito do Quadro de Funcionários das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES). Dessa forma, a contratação de empresa terceirizada mostra-se indispensável para o cumprimento dos objetivos institucionais da Universidade.

4.5. Ademais, considerando o encerramento do contrato vigente, torna-se imprescindível a adoção de providências administrativas para viabilizar nova contratação, assegurando o funcionamento regular do Restaurante Universitário, a manutenção do atendimento diário e o cumprimento das responsabilidades institucionais da UFCAT no que se refere à assistência estudantil.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Considerando a especificidade do serviço a ser contratado quanto aos tipos e as características das refeições foi realizada a pesquisa de preços de acordo com os incisos I, II e IV do Art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 07 de julho de 2021:

"I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

[...]

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;"

5.2. A referida pesquisa se encontra nos autos do processo 23852.006267/2025-41 com a consolidação da pesquisa de preços (documento 0257290) e o mapa comparativo de preços (documento 0257626).

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução pretendida é a contratação de uma empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) denominada Restaurante Universitário da Universidade Federal de Catalão - RU/UFCAT, visando atender a toda a comunidade universitária, estudantes, terceirizados, estagiários e visitantes da UFCAT.

6.2. A unidade deverá promover uma alimentação balanceada, com condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local, as condições socioambientais, a legislação sanitária vigente e o disposto no Termo de Referência e nos demais anexos do Edital. O objeto inclui: o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparo e distribuição de refeições); serviço de caixa, limpeza e higienização da área física e dos aparelhos (equipamentos) e utensílios, e a manutenção (preventiva e corretiva) de todos os equipamentos cedidos pela UFCAT, assim como os que a empresa instalar no Restaurante Universitário. A provisão de todo o material necessário para a produção das refeições, bem como dos materiais de consumo em geral (matéria prima não alimentar, produtos de higiene e de limpeza, etc.) e dos recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas a execução da solução pretendida com qualidade.

6.2.1. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que a contratada disponha de estrutura administrativa mínima para apoio à execução contratual. Para tanto, informa-se que o espaço físico do Restaurante Universitário da UFCAT já conta com sala disponível para utilização pela empresa

contratada, destinada ao apoio administrativo e operacional necessário à prestação dos serviços, não havendo necessidade de instalação de escritório externo no município de Catalão-GO.

6.2.1.1. A disponibilização da sala existente no próprio Restaurante Universitário visa garantir maior eficiência na gestão operacional do serviço, facilitar a comunicação com a fiscalização contratual, permitir resposta imediata a ocorrências e evitar custos adicionais à contratada, preservando a competitividade do certame.

6.3. O Valor à ser cobrado pela Cessão Onerosa será definido por meio de Laudo Técnico de Avaliação, em atendimento à Instrução Normativa SPU/M nº 67, de 30 de março de 2022, que dispõe sobre as diretrizes de avaliação dos imóveis da União ou de seu interesse, bem como define os parâmetros técnicos de avaliação para cobrança em razão de sua utilização; e à NBR 14.653 - Avaliação de bens. O Laudo Técnico de Avaliação será anexado ao Termo de Referência.

6.4. A lista dos móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados pela UFCAT estará prevista como documento anexo ao Edital. A descrição detalhada dos espaços a serem cedidos, bem como as informações acerca dos valores a serem cobrados a título da cessão onerosa dos bens da UFCAT constarão no Termo de Referência.

6.5. A solução indicada para essa demanda é a realização de um processo licitatório, na modalidade de pregão eletrônico, formatado ao caso, conforme a legislação vigente. Assim sendo, a empresa vencedora deverá cumprir rigorosamente a legislação, assim como as normas estabelecidas no respectivo processo licitatório.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Estima-se o fornecimento anual de aproximadamente 200.000 (duzentas mil) grandes refeições (almoço e jantar) e 80.000 (oitenta mil) cafés da manhã no Restaurante Universitário da UFCAT pelo sistema de distribuição tipo bandejão. As estimativas para o montante das refeições a serem adquiridas foram baseadas nos quantitativos praticados em exercícios anteriores nos anos de 2022 a 2025. A estimativa segue abaixo:

INFORMAÇÕES DO ITEM					
ITEM	CÓDIGO CATSER	Nº PGC	DESCRIÇÃO SUCINTA	UNID.	QUANT.
01	5320	-	Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, durante 12 meses, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o(s) Restaurante(s) Universitário(s) (RU) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Visando o fornecimento de aproximadamente 200.000,00 (duzentas mil) grandes refeições/ano (almoço e jantar) a serem servidas no RU para atender à comunidade universitária, terceirizados, estagiários e visitantes da UFCAT, com a concessão onerosa de uso de áreas destinadas à execução desses serviços e de parte dos móveis e equipamentos necessários.	un	200.000
	5320	-		un	80.000

02			Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, durante 12 meses, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o(s) Restaurante(s) Universitário(s) (RU) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Visando o fornecimento de aproximadamente 80.000,00 (oitenta mil) cafés da manhã a serem servidas no RU para atender à comunidade universitária, terceirizados, estagiários e visitantes da UFCAT, com a concessão onerosa de uso de áreas destinadas à execução desses serviços e de parte dos móveis e equipamentos necessários.	
----	--	--	--	--

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.365.200,00

8.1. O valor estimativo médio anual para a aquisição/contratação é de **R\$ 5.365.200,00 (cinco milhões, trezentos e sessenta e cinco mil e duzentos reais)**.

8.2. Considerando a especificidade do serviço a ser contratado quanto aos tipos e características das refeições, foi realizada a pesquisa de preços conforme item IV do Art. 5º da Instrução Normativa no 65, de 07 de julho de 2021: IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital . O preço de referência foi estimado pela média de preços, conforme Art. 6º da IN 65 de 07/07/2021.

8.3. Em atendimento ao Art. 6º da IN/SEGES 65/2021, procedemos com uma análise crítica dos preços coletados e verificamos que são compatíveis com os valores praticados no mercado. Sendo assim, não refletem ofertas de preços inexecutáveis, inconsistentes ou excessivamente elevados para cada item ou com grande variação de preços para um mesmo item constante no mapa de preços.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não será feito o parcelamento da contratação a fim de garantir as condições adequadas da prestação do serviço e uma melhor gestão futura do contrato originário deste processo licitatório. A possibilidade de se contratar por meio de grupos separados comprometeria uma gestão adequada, dificultando o cumprimento do princípio constitucional da eficiência, uma vez que haveria a possibilidade de surgimento de vários contratos, tornando difícil um controle adequado. Além disso, seria inviável o parcelamento em lotes de refeições, por exemplo, sabendo que diferentes empresas poderiam vencer e que tornaria inviável a utilização compartilhada dos espaços de produção e distribuição.

9.2. Não será adotado o parcelamento da contratação, uma vez que a execução integrada do objeto mostra-se necessária para garantir a adequada prestação dos serviços de alimentação e nutrição, a gestão eficiente do contrato e a utilização racional dos espaços de produção, armazenamento e distribuição do Restaurante Universitário.

9.3. A necessidade deste agrupamento se justifica, ainda, devido ao fato de que o gerenciamento centralizado possibilitará maior agilidade na tomada de decisão e competitividade ao certame por parte do mercado, resguardando a Administração Pública e evitando a possível perda do procedimento licitatório por desinteresse dos fornecedores, evitando assim a necessidade de se iniciar uma nova licitação para o atendimento da demanda, oferecendo uma melhor relação custo-benefício para a UFCAT. Além desses aspectos, leva-se em consideração as similaridades dos serviços, ganhando na economia de escala e ampliação da participação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas a esta pois todos os demais contratos relacionados à prestação deste serviço serão assumidos pela empresa vencedora do certame (a UFCAT contratará a empresa para o fornecimento de refeições, esta por sua vez, contratará fornecedores de alimentos, materiais de limpeza, equipe de manutenção, etc).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação está alinhada à Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em instituições federais de ensino superior. O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão. A PNAES oferece assistência à alimentação, além de outras ações de assistência que devem ser executadas pela própria instituição de ensino (LEI 14.914/2024).

11.2. Dessa forma, considerando a importância de manter a continuidade da assistência em alimentação para a comunidade universitária da UFCAT, em especial, aos estudantes de baixa renda. Neste sentido, a presente contratação visa atender à *Diretriz 45 ("Melhorar a qualidade de vida, a saúde, esporte e lazer da comunidade universitária")* prevista no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFCAT (2023-2025), por meio da meta 4, qual seja: *"Promover e acompanhar meios que garantam a segurança alimentar e nutricional da alimentação servida pelo restaurante universitário e pela cantina localizados nos espaços institucionais."*

11.3. Destarte, a contratação em curso está alinhada com os aprovisionamentos registrados no Plano Anual de Contratação - PAC 2026, conforme o item relacionado, de acordo com a estimativa de aquisição para atender às demandas de refeições do Restaurante Universitário - RU da UFCAT com o número de DFD 7/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Atender a Comunidade da UFCAT, constituída de estudantes, servidores técnico-administrativos, docentes, colaboradores terceirizados, visitantes e situações especiais previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

12.2. Ampliar a permanência de discentes em vulnerabilidade social que serão atendidos pela Assistência Estudantil.

12.3. Gerar diretrizes alimentares para a comunidade acadêmica visando a prevenção e o controle dos distúrbios nutricionais e das doenças crônicas não-transmissíveis.

12.4. Apoiar e implantar programas de qualidade na área de alimentação e nutrição e afins com ênfase nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

12.5. Fomentar as ações educativas de incentivo ao consumo de alimentos regionais, especialmente frutas, legumes e verduras, em atendimento à Estratégia Global de Alimentação, Atividade Física e Saúde. Promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários.

12.6. Em suma, pretende-se garantir o fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) nutricionalmente equilibradas, a preço acessível no Restaurante Universitário da UFCAT.

12.7. Para tanto, a contratação de empresa especializada em alimentação e nutrição é uma estratégia efetiva e que promove o uso racional de recursos financeiros e materiais disponíveis. Com esta contratação será realizada a promoção de alimentação saudável, de qualidade e segura para a comunidade universitária, especialmente para os estudantes de baixa renda da UFCAT.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Por ocasião da contratação, deve ser instituída e capacitada uma Comissão Fiscalizadora do contrato composta por 03 (três) Fiscais e 01 (um) Gestor do Contrato, além da Fiscalização pelo Público Usuário:

- **Fiscalização Técnica (Nutricionista):** responsável pelo acompanhamento da produção das refeições, no que tange à quantidade e qualidade, com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados.
- **Fiscalização Técnica/Administrativa:** será responsável pelo acompanhamento do cadastro, acesso e venda das refeições para efeito de pagamento conforme o número de refeições servidas;
- **Fiscalização Técnica/Setorial da Infraestrutura:** será responsável pelo acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos da infraestrutura do refeitório, a execução das manutenções preventivas e corretivas do imóvel, bem como o estado de uso dos equipamentos e utensílios cedidos pela UFCAT;
- Compete aos fiscais aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório aplicando o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela Fiscalização pelo Público Usuário;
- **Fiscalização pelo Público Usuário:** é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto;
- **Gestor do contrato:** responsável pelos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio e eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de apresentar um plano de sustentabilidade indicando as medidas que serão tomadas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção.

14.2. Tais impactos foram considerados neste Estudo Técnico Preliminar à luz dos princípios da eficiência, sustentabilidade e gestão de riscos, bem como em alinhamento aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030, especialmente os ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), 6 (Água Potável e Saneamento), 7 (Energia Limpa e Acessível), 12 (Consumo e Produção Responsáveis) e 13 (Ação Contra a Mudança Global do Clima).

14.3. A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e consequente geração de resíduos, sempre que possível. Além disso, deverão ser realizados: a) o monitoramento do desperdício de alimentos, b) a compostagem dos resíduos orgânicos, c) a separação e correta destinação dos resíduos recicláveis e não recicláveis.

14.4. De forma geral, a adoção de medidas preventivas, planejamento operacional e manutenção adequada dos equipamentos contribui para a mitigação desses impactos, sem prejuízo à continuidade e à qualidade do serviço.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Esta contratação pode ser considerada como viável pelo fato de se adequar aos princípios constitucionais das compras públicas; bem como por se adequar à Política Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, ao planejamento estabelecido pelo Plano Anual de Contratações - PAC de 2026. Além disso, a solução pode ser considerada viável, uma vez que está alinhada com o Planejamento Estratégico Institucional e que os procedimentos necessários para a contratação estão sendo realizados pela Comissão de Planejamento.

15.2. Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação de serviços para o fornecimento de refeições de forma indireta e contínua mostra-se plausível e mais salutar tecnicamente por adequar-se à legislação e otimizar a prestação do serviço.

15.3. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

WILLIAM KOGA SILVA FILHO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 01/06/2026 às 16:54:07.

GRACIELE CRISTINA SILVA LEO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 01/06/2026 às 17:44:18.

GUARACIARA DE ANDRADE PICANCO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 01/06/2026 às 16:58:10.

Despacho: Concluída a elaboração, submeto à análise e aprovação da autoridade competente. Este documento não contém informações enquadradas como sigilosas nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

KARINE CANUTO MARTINS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 01/06/2026 às 16:45:27.

Despacho: Considerando sua apresentação de forma conveniente e oportuna para atender as demandas desta instituição, aprovo o ETP.

EMERSON GERVASIO DE ALMEIDA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 01/06/2026 às 16:46:49.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CATALAO

Contrato 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	156679-UNIVERSIDADE FEDERAL DE CATALAO	KARINE CANUTO MARTINS	01/06/2026 20:34 (v 0.6)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23852.006267/2025-41

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Processo Administrativo nº 23852.006267/2025-41

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) E

A Autarquia Universidade Federal de Catalão, por intermédio do(a) Diretoria de Compra, com sede no(a) Av. Dr. Lamartine Pinto de Avelar, 1120, Vila Chaud - CEP: 75704-020], na cidade de Catalão/GO, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 35.834.377/0001-20, neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do (a) Pregão Eletrônico nº 90005/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT), nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) **assinatura do contrato**, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
- 2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
- 2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de **R\$ 5.365.200,00 (cinco milhões, trezentos e sessenta e cinco mil e duzentos reais)**.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. . indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. ixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4.. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.1.10.1 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias;

8.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

8.1.13. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.3. Não praticar atos de ingerência na administração do contratado, tais como (art. 48 da Lei nº 14.133/2021):

8.3.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.3.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo contratado;

8.3.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do contratado;

8.3.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.3.5. demandar a funcionário do contratado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO[A3] ;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. Paralisar, por determinação do 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;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. 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;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- 9.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.32. 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 o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

9.35. Pagar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor da taxa de concessão de uso e das despesas de rateio referentes aos serviços manutenção, conservação e vigilância do prédio, que deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso e providenciar o recolhimento mediante GRU, em atenção ao postulado de unidade de tesouraria, com a decorrente compensação na via administrativa com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.

9.36. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.

9.37. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do Prefeito da UF, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.2. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.3. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.4. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3. Das indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.8. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.8.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.8.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.9. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I) Gestão/unidade: 156679;

II) Fonte de recursos: 1000000000;

III) Programa de trabalho: 231350/231340;

IV) Subelemento de despesa: 41 - Fornecimento de Alimentação;

V) Plano interno: M4002G2303N / M20RKN0106N;

VI) Natureza: 339039 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica; e

VI) Nota de empenho: [XXXXXXX];

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em **Goiânia**, Seção Judiciária de **Goiás** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GUARACIARA DE ANDRADE PICANCO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 01/06/2026 às 16:57:43.

GRACIELE CRISTINA SILVA LEO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 01/06/2026 às 18:20:22.

WILLIAM KOGA SILVA FILHO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 01/06/2026 às 16:56:11.