## APÊNDICE II

## ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DOS SERVIÇOS

1. DOS SERVIÇOS

1.1 A produção das refeições, para café da manhã, almoço e jantar, deverá ocorrer obrigatoriamente e exclusivamente nas dependências da UFNT. Sendo vedada a distribuição de refeições produzidas em outros locais.

1.2 As refeições serão dos tipos: padrão e vegetariana, devendo ser balanceadas – tomando-se como referência adultos saudáveis – e em condições higiênico sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais.

1.3 A distribuição das refeições será realizada no sistema de cafeteria mista, com porcionamento do prato proteico (padrão e vegetariano), sobremesa e bebidas, respeitando-se o padrão, incidências e preparações mínimos constantes neste termo de referência.

1.4 O objeto da prestação de serviços inclui também o fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza); higienização das dependências; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e predial; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas neste termo de referência e seus anexos.

1.5 Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo:

1.5.1 Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Boas Práticas de Fabricação (Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004); POP (RDC nº 275/2002 da Anvisa); e certificações de qualidade através das normas ISO (International Organization for Standardization) (9001 – Sistema de gestão da garantia da qualidade; 22000 – Sistemas de gestão da segurança de alimentos; e 14000 – Sistema de gestão ambiental) e legislação específica do estado e do município.

1.5.2 A aquisição de gêneros alimentícios deverá respeitar o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido pela CONCEDENTE, embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONCEDENTE poderá solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição de um gênero, caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos.

1.6 Em situações excepcionais, como a declaração atual de pandemia, deverão ser obedecidas todas as legislações, orientações e normas técnicas emitidas por órgãos competentes a nível municipal, estadual ou federal.

1.7 As refeições deverão ser preparadas sob a orientação e supervisão de responsável técnico Nutricionista e Quadro Técnico fixado de acordo com os parâmetros numéricos estabelecidos na Resolução CFN nº 600/2018, respeitando a legislação sanitária e ambiental vigentes. Devidamente registrado em conselho próprio e inscrição vigente na região.

1.8 Ao responsável e quadro técnico da CONCESSIONÁRIA caberá o planejamento, organização, direção, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição respeitando as condições estabelecidas neste termo de referência. O profissional nutricionista técnico responsável deverá ter carga horária de trabalho condizente com todo o processo de produção e distribuição, permanecendo nas unidades (CCI e CCA) durante

todo o horário de funcionamento das mesmas. Será exigido nutricionista em todas as unidades.

1.9 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer condições necessárias para o acompanhamento diário de estudantes e orientadores de cursos de Graduação, os quais terão livre acesso à cozinha e demais dependências do restaurante durante o horário de funcionamento.

1.10 A CONCEDENTE utilizará as dependências do Restaurante Universitário como espaço pedagógico para aprendizado prático dos estudantes devendo a CONCESSIONÁRIA fornecer condições necessárias para efetivação da cooperação técnica.

1.11 A utilização das dependências do restaurante universitário por estudantes e seus professores orientadores contribuirá com sugestões para inovações para o cardápio, formas de apresentação e logística operacional à empresa visando garantir a preservação da qualidade, higiene e segurança alimentar das refeições preparadas.

1.12 A CONTRATADA deverá garantir acessibilidade aos deficientes físicos, bem como às prioridades previstas em lei na prestação dos serviços de alimentação.

1.13 A CONCEDENTE indicará um fiscal para o acompanhamento frequente das atividades do restaurante universitário e que em conjunto com o responsável técnico da CONCESSIONÁRIA estabelecerão as regras para realização destas atividades

1.14 Diariamente, a fiscalização avaliará o serviço, cuja aceitação da distribuição das refeições aos comensais dependerá da conformidade com as exigências contratuais e critérios contidos neste Termo de Referência.

1.15 Diariamente, a fiscalização avaliará os aspectos sensoriais característicos (aparência, consistência, cor, odor, sabor) das refeições, para verificar o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE. A fiscalização poderá aprovar as preparações culinárias que compõem as refeições na totalidade, parcialmente ou reprová-las. Em caso de reprovação, a fiscalização impugnará a preparação, impedindo a sua distribuição.

1.16 A fiscalização também poderá impugnar preparações culinárias ao identificar não conformidade no controle de tempo - temperatura das preparações, assim como detectar no alimento/preparação risco biológico, físico e/ou químico à saúde do consumidor após avaliação sensorial.

1.17 Os serviços serão prestados de forma contínua, sem interrupções, diariamente, e serão contabilizados na forma de unidade de serviço executado (refeição servida), de acordo com o quantitativo de usuários registrados pelo sistema informatizado de acesso aos restaurantes.

## 2. DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

2.1 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar para as refeições pratos de louça branca ou de vidro temperado de 26 cm, contidos em bandejas individuais de polipropileno ou em ABS, acompanhado de talheres de inox esterilizados e devidamente embalados, 01 copo de 200mL contendo a bebida do dia e uma 01 embalagem contendo a sobremesa. A CONCESSIONÁRIA deverá também dispor de água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana para os usuários do refeitório do RU, durante o horário das refeições. Poderão ser adotadas outras formas de apresentação das embalagens dos utensílios (talheres e copos) e sobremesa com prévia aprovação e autorização da CONCEDENTE.

2.2 As bandejas deverão ser de plástico - polipropileno ou em ABS, durável, resistente ao calor, atóxico, com qualidade mínima ou superior à especificada. Em quantidade suficiente

para atender a média diária de usuários e devem ser substituídas imediatamente à medida que apresentem-se impróprias para o uso.

2.3 Alternativamente ao uso de embalagem pode se optar por uma solução onde a parte dos talheres que entram em contato com o alimento devem estar sempre devidamente protegidas.

2.4 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios sensoriais, higiênico sanitários e nutricionais;

2.5 Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários à sua comercialização e com a identificação de validade dentro do prazo. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todas as notas fiscais dos alimentos adquiridos para a verificação e acompanhamento do fiscal do contrato;

2.6 A CONCESSIONÁRIA deve comprovar por meio de notas fiscais ou documento fiscal equivalente, que no mínimo 30% (trinta por cento) dos insumos utilizados na produção e distribuição dos alimentos, que compõe a base das refeições, devem ter procedência de agricultores familiares cadastrados no PRONAF- Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, conforme estabelece a Lei Nº 11.947, de 16 de Junho de 2009, artigo 14;

2.7 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer à legislação específica da área, como: padrão de identidade e qualidade (PIQ) (Portaria MS nº 1428/1993); Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Boas práticas de fabricação (BPF) (Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997, Resolução da Diretoria Colegiada [RDC] nº 275/2002, RDC nº 216/2004); Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) (RDC nº 275 /2002 da Anvisa); e certificações de qualidade através das normas ISO (9001 – Sistema de gestão da garantia de qualidade; 22000 – Sistemas de gestão da segurança de alimentos; e 14000 – Sistema de gestão ambiental) e NR7 do Ministério do Trabalho.

2.8 As refeições devem ser servidas em condições adequadas, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo (a) nutricionista da CONCESSIONÁRIA, e aprovados, mensalmente, pela nutricionista da CONCEDENTE e pelo fiscal do contrato, designado pela CONCEDENTE.

2.9 A elaboração do cardápio pela CONCESSIONÁRIA deve respeitar os aspectos abordados na avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC) e no índice de qualidade da refeição (IQR).

2.10 A CONCESSIONÁRIA poderá comercializar no salão de refeição outros produtos que não sejam as refeições que estão previstas neste termo de referência, previamente autorizadas, eliminando-se bebida alcoólica, refrigerantes, guloseimas e entre outros, sendo estes produtos não subsidiados pela política de assistência estudantil.

2.11 Na preparação de bebidas, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana para a preparação de sucos, cafés, chás, ou qualquer outra bebida que inclua água potável em sua preparação, mediante controle de potabilidade empregando a Portaria nº 518/2004/ANVISA, podendo servi-los em canecas retornáveis com capacidade de 200mL. Deve-se reservar 20% das preparações líquidas sem adição de açúcar para serem usados com adoçante dietético.

2.12 A utilização, o modelo, material e a capacidade da caneca deverão ser previamente aprovados pela fiscalização da instituição.

2.13 Os adoçantes dietéticos deverão ser à base de estévia ou sucralose.

2.14 É vedada a repetição integral ou parcial de refeições no cardápio no mesmo dia ou em dias consecutivos, com exceção nos casos de eventualidades tais como: em caso da instituição decidir não haver aula, e não ser possível avisar à CONCESSIONÁRIA com antecedência adequada (ex.: chuva, falta de água, energia, etc.).

2.15 Os alimentos oferecidos no Restaurante Universitário deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo. A cocção deverá ser o mais próxima possível da distribuição, principalmente para o jantar. O binômio tempo x temperatura deve ser considerado em todo o processo, desde a produção, armazenamento, envase (hot box), transporte e distribuição, obedecendo rigorosamente à legislação sanitária.

2.16 Planilhas de controle deverão ser utilizadas para avaliação da adequação em todas as etapas e entregues para a nutricionista e fiscalização do contrato da CONCEDENTE, mensalmente ou sempre que solicitado.

2.17 O café da manhã do RU deverá oferecer opção padrão e vegetariana, podendo o serviço ser porcionado pela empresa CONTRATADA. Este deverá conter em seu cardápio os seguintes componentes:

**Quadro 01**. Composição básica para o café da manhã

| **Item** | **Composição do cardápio para café da manhã** |
|---|---|
| Bebidas | Leite, chá, leite de soja e refresco natural Opções para acompanhar o leite: café e achocolatado sem leite (oferecidos diariamente). |
| Carboidratos | Pães: pão francês, pão integral, pão de leite; pão doce; pão de forma, roscas doces, pão de batata, pão de pizza, pão de tapioca |
| | Bolos: formigueiro, milho, fubá, mandioca, arroz, banana, laranja, limão, coco, cenoura, churros; |
| | Quitandas: pão de queijo, biscoito de queijo, enroladinho de queijo, enroladinho de queijo e presunto, biscoito de fubá, biscoito de polvilho, biscoito de coco, cookies, broa de milho, rocamboles doces e salgados |
| | Sanduíches (2 fatias de pão): com patê, natural, presunto e queijo |
| | Cuscuz ou tapioca: Com recheio (sugestões: queijo, presunto, ovos, carnes) |
| | Farofas diversas: com carnes e/ou ovos |
| | Mingaus: aveia, maisena, cerais, milho, tapioca, canjica |
| Complementos | Geleia, requeijão, queijo mussarela, queijo minas frescal, ricota temperada, presunto, ovos mexidos, omeletes, carne moída, carne moída ao molho vermelho, frango desfiado, patê de frango, patê de presunto, patê de queijo, patê de azeitona, patê de cenoura, pasta de grão de bico, guacamole *Margarina ou Manteiga deverão ser servidos todos os dias, além dos complementos citados acima |

| | |
|---|---|
| Opção Vegetariana | Carboidratos (isento de quaisquer ingredientes de origem animal), complementos (isento de ingredientes de origem animal); |

2.18 Os itens supracitados serão servidos diariamente de forma alternada. O café da manhã deverá conter obrigatoriamente no mínimo 06 opções diárias, dentre estas, 2 opções de carboidrato (sendo o pão francês servido todos os dias); 3 bebidas: leite (integral e de soja), chá e refresco natural e 01 complemento, conforme exemplificação abaixo. Cada aluno terá direito a um combo composto por 04 itens, sendo 2 tipos de carboidrato, bebida e complemento.
Exemplo de combo:

Carboidrato: Pão francês e Bolo de chocolate (o usuário poderá escolher as duas opções)
Bebida: Leite integral (ou de soja) + opção de café ou achocolatado ou Chá ou refresco natural (o usuário escolherá apenas 1 opção); Complemento: Queijo mussarela (o usuário escolherá 1 opção);

2.19 Frequência e porção das preparações que deverão ser ofertadas, segue abaixo:

**Quadro 02.** Frequência mensal e porção das preparações no café da manhã

| **Item** | **Especificação** | **Frequência** | **Porção ao usuário** |
|---|---|---|---|
| Bebidas | Leite, chá, leite de soja e refresco natural | Todos os dias | 200 ml |
| Carboidratos: *variar entre as opções propostas | Pão francês | Todos os dias | 1 unidade (50g) |
| | Pão integral, pão de leite; pão doce; pão de forma, roscas doces, pão de batata, pão de pizza, pão de tapioca | 4 vezes no mês | 1 unidade (50g) |
| | Bolos: formigueiro, milho, fubá, mandioca, arroz, banana, laranja, limão, coco, cenoura, churros; | 4 vezes no mês | 1 unidade (80g) |
| | Quitandas: pão de queijo, biscoito de queijo, enroladinho de queijo, enroladinho de queijo e presunto, biscoito de fubá, biscoito de polvilho, biscoito de coco, cookies, broa de milho, rocamboles doces e salgados | 4 vezes no mês | 1 unidade (80g) |
| | Sanduíches (2 fatias de pão): com patê, natural, presunto e queijo. | 4 vezes no mês | 2 fatias de pão |
| | Cuscuz ou tapioca: Com recheio (sugestões: queijo, presunto, ovos, carnes) | 4 vezes no mês | 100g |
| | Farofas diversas: com carnes e/ou ovos | 1 vez no mês | 100g |
| | Mingaus: aveia, maisena, cerais, milho, tapioca, canjica | 1 vez no mês | 100g |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Complementos | Geleia; requeijão | 4 vezes no mês | 30g |
| | Queijo mussarela, queijo minas frescal, ricota temperada, | 4 vezes no mês | 30g |
| | Presunto | 2 vezes no mês | 30g |
| | Ovos mexidos, omelete | 4 vezes no mês | 60g |
| | Carne moída, carne moída ao molho vermelho, frango desfiado | 4 vezes no mês | 60g |
| | Patês e pastas | 4 vezes no mês | 60g |
| | Margarina | Todos os dias | 30g |
| | Achocolatado | Todos os dias | 30g |

Observação: Os líquidos deverão ser preparados sem adição de açúcar e deverá ser disponibilizado açúcar e adoçante na distribuição.

2.20 As refeições de almoço e jantar deverão conter em seu cardápio os seguintes componentes:

**Quadro 03**. Composição básica para almoço/jantar (padrão e vegetariano).

| **Preparação** | **Composição (padrão e vegetariano)** | **Porção ao usuário** |
|---|---|---|
| Saladas | 2 opções diariamente. Deverá fornecer todos os dias 2<br>(uma) salada crua e 1 (uma) cozida composta. | Livre |
| Guarnição | 1 opção diariamente. Pratos à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais | Livre |
| Acompanhamentos | Arroz polido tipo 1 | Livre |
| | Arroz integral tipo 1 | |
| | Feijão (preto, branco ou de cor) tipo 1 | |
| Prato Principal | Carne bovina ou suína ou ave ou peixe de 1ª qualidade.<br>Serão permitidos os seguintes cortes de 2ª qualidade:<br>acém, chambari e costela bovina. | Porcionado |
| | Opção: prato vegetariano à base de proteína de origem vegetal. Para os ovo-lacto-vegetarianos, ovovegetarianos e lacto-vegetarianos poderá ser servida proteína de origem animal (preparações com ovos e leite); Para os veganos poderá ser servida preparações totalmente isentas de ingredientes de origem animal | Porcionado |

| | | |
|---|---|---|
| Sobremesa | Fruta e doce. Doces: pudins, cremes, gelatinas, mousses, doces caseiros que deverão ser servidos em embalagens individuais. Frutas: laranja, mexerica, banana, maçã. | Porcionado |
| Refresco | Refresco natural de fruta ou em polpa congelada de fruta (com sabores variados) | Porcionado |
| Complementos | Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de até 0,5%, molho de pimenta, vinagre, molho de salada (caseiro), farinha de mandioca, sal, palito de dente e guardanapo | Livre |

2.21 Especificação da qualidade dos alimentos para composição básica do cardápio do almoço/jantar:

**Quadro 04.** Condições para rejeição e especificação da qualidade dos alimentos

| **Matéria prima** | **Grupo** | **Classe** | **Subgrupo** | **Tipo** | **Condições para refeição** |
|---|---|---|---|---|---|
| Arroz | Beneficiado | longo fino | Polido<br>Integral | Tipo 1 | Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, verdes, manchados, picados (perfuração 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 |
| Feijão preto | Comum | Preto | - | Tipo 1 | Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, 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 |
| Feijão branco | | Branco | | | |
| Feijão carioquinha | | Branco | | | |
| Feijão fradinho | | Cores | | | |

| Matéria -prima | Especificações |
|---|---|
| Bovina | Carne bovina resfriada ou congelada de primeira (alcatra, contra - filé, patinho, coxão mole, lagarto), sem gordura aparente, sebos e peles. Serão permitidos os seguintes cortes de 2ª qualidade: acém, paleta, chambaril e costela bovina. Todas as carnes deverão ser certificadas pela Inspeção Federal – SIF, pela inspeção estadual – SIE ou pela inspeção municipal - SIM. Porções uniformes, padronizadas e embaladas individualmente. |

| | |
|---|---|
| Aves | Coxa e sobrecoxa: resfriada ou congelada sem gordura aparente. Todas as carnes deverão ser certificadas pela Inspeção Federal – SIF, pela inspeção estadual – SIE ou pela inspeção municipal - SIM. Porções uniformes e padronizadas e embaladas individualmente. |
| | Filé de peito: resfriada ou congelada sem pele e gordura aparente. Todas as carnes deverão ser certificadas pela Inspeção Federal – SIF, pela inspeção estadual – SIE ou pela inspeção municipal - SIM. Porções uniformes e padronizadas e embaladas individualmente. |
| Peixes | Resfriado ou congelado (filé ou postas). Deverão ser certificadas pela Inspeção Federal – SIF, pela inspeção estadual – SIE ou pela inspeção municipal - SIM Porções uniformes e padronizadas. |
| Suínos | De primeira qualidade em preparações diversas, pernil, lombo e feijoada, sem gordura aparente, sebos e peles. Todas as carnes deverão ser certificadas pela Inspeção Federal – SIF, pela inspeção estadual – SIE ou pela inspeção municipal - SIM. Porções uniformes e padronizadas e embaladas individualmente. |

Fonte: Instrução Normativa nº 6/2009; Portaria nº 269/88; Portaria nº 85/2002; Instrução Normativa nº 12/2008; Instrução Normativa nº 56/2009;

2.22 Especificações técnicas dos gêneros alimentícios, preparações e quantidades para as refeições do Restaurante Universitário (almoço e jantar).

**Quadro 05.** Especificações técnicas dos gêneros alimentícios e porções a serem servidas aos comensais.

| **Tipo** | **Especificação** | **Preparação** | **Quantidade em g (pronta/porção)** |
|---|---|---|---|
| Carne bovina sem osso | Patinho, paleta | Carne ao molho | 150g |
| | | Carne em cubos/iscas | 130g |
| | Patinho, coxão mole, contra - filé | Bife rolê | 130g |
| | Lagarto, coxão mole, paleta. | Bife ao molho | 150g |
| | Acém, patinho, paleta | Carne moída ao molho ou com legumes | 150g |
| | | Carne moída refogada (sem molho) | 130g |
| | | Almôndega Rocambole (Item complementar que deve fazer parte da receita: pelo menos 20% de queijo) | 130g |
| | Alcatra, contra-filé | Bife grelhado | 130g |
| | Lagarto redondo, paleta | Assada, assado de panela | 130g |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Carne seca (traseiro) | Refogada, ensopada e em recheio | 130g |
| Preparações Regionais | Costela - magra, ponta de agulha, sem excesso gordura. Chambaril - músculo c/ osso, sem excesso de gordura. | Vaca atolada (costela c/ mandioca), chambaril | 240g |
| Aves com osso | Coxa e sobrecoxa | Cozidos ou assados | 240g |
| Aves sem osso | Filé de peito de frango | Grelhado | 130g |
| | | Cubos, iscas e em recheio | |
| Carne suína sem osso | Copa-lombo | Ensopado, bife grelhado | 130g |
| | Lombinho | Assado, ensopado | |
| | Pernil | Assado, ensopado | |
| Carne suína c/ osso | Bisteca, costela | Assado, ensopado | 180g |
| Peixe | Filé – Tilápia, pescada, merluza, caranha, Pirarucu, Tambaqui, Pintado | Grelhado, assado | 130g |
| Preparações regionais | Feijoada | Descrição (per capita): (costela suína crua: 30g, bisteca suína crua: 35g, lombo suíno cru: 45g, bacon cru: 20g, linguiça calabresa crua: 35g), feijão cru: 55g | 240g |
| | Lasanha | Descrição (per capita):: (carne acém, paleta ou patinho, filé de frango – 130g; queijo – 20g; presunto – 20g). Item complementar que pode fazer parte da receita: azeitona | 200g |
| | Panqueca | Descrição (per capita):: (carne acém, paleta ou patinho, filé de frango – 130g; queijo ralado – 30g) | 200g |
| | Escondidinho carne/frango | Descrição: (carne acém, paleta ou patinho, filé de frango, carne seca: 130g; queijo 30g). | 200g |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Espeto misto | Descrição: (80% de carne contra - filé ou patinho e 20% de linguiça) (50% de carne contra - filé ou patinho, 50% frango) (80% frango, 20% bacon) (80% frango e 20% linguiça) | 130g |
| Saladas | Cruas e cozidas | Hortaliça do tipo A Folhosos | 30g |
| | | Hortaliça do tipo A Não Folhosos | 40g |
| | | Legumes cozidos | 80g |
| | | Maionese e salpicão (itens que devem fazer parte: uvas passas, azeitona). | 100g |
| Guarnições | Hortaliça tipo A e B | Cozidos, grelhados, purê, refogados | 100g |
| | Tubérculos | Cozidos, purê, sauté | 100g |
| | Massas | Cozidas e com molhos e sabores variados | 100g |
| | Preparações à base de milho e farofas (itens complementares: uvas passas, azeitona, ovos) | Polenta, farofa, cremes, cuscuz, etc. | 80g |
| Sobremesas | Frutas | In natura | 1 unidade |
| | Frutas | Em fatias sem casca ou saladas | 140g |
| | Doces | Em pasta, caseiro, cremes, pudins, flans, mousses, manjar, chocolates, de frutas, gelatinas e similares. | 100g ou 1 unidade |
| Bebidas | Polpa de frutas | Refresco com e sem adição de açúcar Composição: 1:2 (polpa: água) e máx 10% de açúcar | 200ml |
| Acompanhamentos | Arroz polido tipo 1 | Cozido | 200g |
| | Arroz integral tipo 1 | Cozido | 200g |
| | Feijão tipo 1 – carioquinha, preto, branco, fradinho. | Cozido | 200g |
| | Omelete de forno recheada | | |

| | | |
|---|---|---|
| Preparações vegetarianas ou veganas | Proteína texturizada de soja | 200g * para preparações com queijo:(no mínimo 100g de proteína/ 50g de queijo *para ovos aproximadamente 2 und |
| | Panqueca (de soja, queijo, ou grão-de-bico, com ou sem vegetais) | |
| | Lasanha, escondidinho (de soja, queijo, ou grão-debico, com ou sem vegetais) | |
| | Quiche ou empadão (de soja, queijo, ou grão-de-bico, com ou sem vegetais) | |
| | Quibe e tortas (de soja, queijo, ou grão-de-bico, com ou sem vegetais) | |
| | Bolinhos (lentilha, feijão branco, grão-de-bico, ervilha) | |
| | Estrogonofe de grão-de-bico e de palmito, moqueca de banana da terra | |
| | Ovos ( Frito, cozido, mexido, pochê) | |

Observações: * Per capita= peso do alimento cru; Porção = peso do alimento preparado.* As porções deverão ser uniformes e padronizadas, pesadas diariamente e com registro em formulário próprio. * As porções de acompanhamentos, guarnições e saladas são apenas estimativas, visto que o usuário poderá servi-las de forma livre.

* Na preparação espeto misto, a empresa poderá buscar outras formas de apresentação da preparação, entretanto deve-se preservar os ingredientes nos percentuais indicados. * As preparações de carnes ao molho, assadas e bifes devem ser apresentadas macias, bem cozidas, sem nervos e gorduras aparentes.

2.23 Especificações da frequência mensal de alimentos ou preparações para composição do cardápio (almoço e jantar; 44x/mês, considerando 22 dias úteis, este deverá ser adequado a cada mês).

**Quadro 06.** Frequência mensal de alimentos ou preparações para composição do cardápio.

| **Gêneros alimentícios** | **Frequência** |
|---|---|
| **Saladas** | |
| Deverá fornecer todos os dias 1 (uma) salada crua e 1 (uma) cozida composta. | |
| Salada crua (hortaliça do tipo A folhosa, Hortaliça do tipo A não folhosa, hortaliça do tipo B) | 1 tipo diariamente (almoço e jantar) |
| Salada cozida Hortaliça do Tipo A não folhosa (rabanete, couve-flor, brócolis, berinjela, pepino, tomate, jiló, pimentão) Hortaliça do tipo B (abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, vagem) Hortaliça do tipo C (batata inglesa, batata doce) Leguminosas (feijões, grão-de-bico, lentilha, ervilha seca, soja em grão) Conservas Frutas (abacaxi, laranja, maçã, manga, etc.) Obs.: a salada cozida deverá | 1 tipo diariamente (almoço e jantar) |

| | |
|---|---|
| ser constituída de dois itens no mínimo. Exemplo: cenoura e batata inglesa; vagem e batata doce, conforme quadro 07. | |
| **Guarnições** | |
| Hortaliça tipo A e B (cozidos, grelhados, purê, refogados) Tubérculos (cozidos, purê, sauté) Massas (cozidas e com molhos e sabores variados) Preparações à base de milho e farofas | Farofa, cuscuz enriquecidos: 6x/mês Massas: 6x/mês Vegetais: 24x/mês. Purê, cremes, polenta, pirão: 8x /mês. |
| **Carnes** | |
| Carne bovina: Bife/ iscas/ cubos (cozido, grelhado) | 10 x/mês - 2x/semana (Frequência mínima) |
| Carne ao molho (cubos/iscas) | 5x/mês |
| Carne moída, almôndega, rocambole, bolo de carne | 5x/mês |
| Aves: Ave c/ osso | 06 x/mês de coxa e sobrecoxa de frango |
| Ave sem osso | 06 x/filé frango |
| Peixe: filé | 1 x/mês |
| Suíno: com e sem osso | 2x/mês |
| Preparações mistas: Feijoada | 3x/mês |
| Vaca atolada | 1x/mês |
| Chambaril | 1x/mês |
| Lasanha, panqueca | 2x/mês |
| Escondidinho | 1x/mês |
| Espeto misto | 1x/mês |
| **Acompanhamentos** | |
| Arroz polido e integral | Diariamente |
| Feijão | Diariamente |
| **Refresco e Sobremesa** | |
| Refresco | Diariamente (opção com e sem adição de açúcar) |
| Frutas | Diariamente |
| Doces | 8x/mês |

| **Prato vegetariano** | |
|---|---|
| Omelete de forno recheada | 6x/mês |
| Ovos (frito, cozido, mexido, pochê) | 4x/mês |
| Proteína texturizada de soja | 6x/mês |
| Panqueca (de soja, queijo, ou grão-de-bico, com ou sem vegetais) | 6x/mês |
| Lasanha, escondidinho (de soja, queijo, ou grão-de-bico, com ou sem vegetais) | 6x/mês |
| Quiche ou empadão (de soja, queijo, ou grão-de-bico, com ou sem vegetais) | 2x/mês |
| Quibe e tortas (de soja, queijo, ou grão-de-bico, com ou sem vegetais) | 6x/mês |
| Bolinhos (lentilha, feijão branco, grão-de-bico, ervilha) | 2x/mês |
| Estrogonofe de grão-de-bico e de palmito, moqueca de banana da terra | 4x/mês |
| Massas (de soja, vegetais, palmito) | 2x/mês |

Obs.: as incidências das preparações deverão ser distribuídas igualmente para o almoço e jantar.

**Quadro 7.** Sugestões de preparações que deverão (obrigatoriamente) compor o cardápio para garantir a variedade.

| **SALADAS CRUAS/ COZIDAS/ COM GRÃOS** |
|---|
| Acelga, repolho, cenoura, abobrinha, vagem, maionese; acelga, cenoura e passas; alface, apresuntado, pimentão e azeitona; alface, cenoura e beterraba; abóbora com ovos e tomates; abóbora ao vinagrete; abóbora com vagem e salsa; abobrinha ao vinagrete (abóbora, tomate, pimentão); abobrinha c/ azeitona, cebola e salsa; abobrinha com tomate; abobrinha, tomate e repolho roxo; acelga com maçã e maionese; batata ao vinagrete; batata com salsinha temperada; batata, ovos, cebola, tomate e cheiro-verde; batata em cubos, bacon frito, cebola e salsa; batata doce, cenoura, chuchu, vagem e ervilha; beterraba, cenoura, repolho roxo, acelga; beterraba, ovos cozidos, alface e agrião; beterraba com abacaxi/ laranja; beterraba com milho-verde; beterraba com vagem; berinjela ao vinagrete; ratatouille (Berinjela, abobrinha, pimentão); berinjela à caponata; brócolis ao vinagrete (brócolis, tomate, pimentão); brócolis com cenoura; brócolis com ovos cozidos; cenoura com chuchu ao vinagrete; chuchu ao vinagrete; cenoura, maçã, abacaxi e maionese; cenoura, abacaxi e repolho; chuchu com berinjela ao vinagrete; chuchu, vagem com azeitona ou milho; chuchu com ovos e pimentão; couve-flor ao vinagrete; couve-flor com cenoura e azeitona; couve-flor com vagem ao vinagrete; feijão branco/grão-de-bico ao vinagrete; feijão branco, rabanete, batata, abobrinha, cebolinha; grão-de-bico, vagem e beterraba cozida; lentilha, cenoura, cebola e hortelã; maionese de legumes; maionese de abobrinha; maionese, repolho branco, roxo, pimentões e cebola; maionese, repolho, cenoura, cebola e salsa; macarrão cozido, vagem, salsão e maionese; vinagrete de jiló; carpaccio de jiló; panaché de legumes; pimentão verde, cenoura ralada, tomate, rabanete e caldo de limão; repolho branco/roxo, milho, ervilhas, tomate e maionese; salpicão; tabule; tomate, ervilha, alface e cenoura; tomate, pepino e azeitonas; tomate, milho e ervilha; vagem, chuchu |

e beterraba; vagem com cenoura e batata doce /inglesa; vagem com cenoura e milho; vagem, chuchu e azeitona; vagem, cebola, cenoura, tomate e ovos.

GUARNIÇÕES

Abóbora gratinada; abobrinha com bacon; abobrinha refogada; acelga com bacon; acelga refogada; banana-da-terra assada; batata-doce à dorê; batata gratinada; batata na salsa; batata sauté; fritada de batata (batata em rodelas com ovos) berinjela gratinada (intercalar camadas de berinjela, molho de tomate, mussarela e gratinada); cenoura à Juliana com bacon e cheiro-verde; cenoura Vicky; cenoura sauté; chicória com bacon; chicória refogada; chuchu com bacon; chuchu com milho verde; chuchu com ovos; chuchu com salsa; chuchu gratinado; chuchu refogado; couve com bacon; couve à Mineira; couve refogada; couve-flor e cenoura sauté; creme de ervilha; creme de milho; cuscuz de frango; cuscuz de legumes; legumes refogados (cenoura, couve-flor/brócolis, batata inglesa e vagem); farofa com legumes (cenoura, couve e vagem); farofa doce (com frutas frescas); farofa de ovos; farofa de bacon/calabresa; feijão tropeiro; legumes gratinados (abobrinha, cenoura e batata); legumes sauté; legumes ao molho branco; mandioca ao bacon; mandioca com salsa;mandioca sauté; milho refogado; miscelânea de quiabo (quiabo, milho verde, cebola, margarina); pirão de peixe; polenta ao forno; polenta ao sugo; polenta frita; purê abóbora; purê de batata; purê de ervilha; repolho ao bacon; repolho agridoce; repolho refogado com milho-verde; tutu de feijão; vagem e cenoura na manteiga; vagem refogada; vagem sauté.

VEGETARIANOS

Abobrinha recheada com queijo; almôndega de PTS; batata recheada; batata espanhola (batata cozida, montada em assadeira com camadas de tomate, pimentão, cebola, queijo, regar com azeite e orégano); berinjela recheada; bolinho de mandioca com PTS, cuscuz de legumes e queijo; ensopado de grão-de-bico com legumes; escondidinho de grão-de-bico /PTS; espaguete com brócolis; espeto de queijo, cenoura e abobrinha; estrogonofe vegetariano; feijoada vegetariana; fritada de vegetais (cebola, palmito, abobrinha, chuchu, cenoura, ovos e cheiro-verde); hambúrguer de PTS; lasanha de berinjela; quiche ou empadão (de soja, queijo, ou grão-de-bico, com ou sem vegetais); quibe; moqueca de banana-da-terra; omelete de queijo com cenoura ralada; omelete de ervilha com cenoura ralada e queijo; panqueca de legumes; panqueca de palmito com queijo; panqueca de PTS e queijo; risoto de legumes; suflês de vários tipos; torta de vários tipos.

2.24 O comensal poderá optar pela opção de proteína padrão ou vegetariana.

2.25 O Prato principal, o refresco e a sobremesa deverão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA.

2.26 A CONCESSIONÁRIA poderá servir uma proteína como segunda opção de prato principal mediante aprovação e autorização da fiscalização e nutricionista da CONCEDENTE.

2.27 Deverão ser ofertados todos os dias duas opções de arroz (integral e polido).

2.28 A CONCESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários, em cada mesa e/ou balcão de apoio guardanapos de papel e palito de dente, na quantidade adequada, em recipientes apropriados.

2.29 Os condimentos azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de até 0,5%, vinagre, sal, farinha de mandioca, molho de pimenta e molho para salada, parte integrante da refeição, devem estar à disposição do usuário diariamente.

2.30 As refeições deverão atender a seguinte variabilidade:

2.30.1 Carnes: carne bovina, carne seca, carne suína, frango, peixe e preparações combinadas com outros gêneros alimentícios (feijoada, escondidinho, lasanha, etc);

2.30.2 Quando forem oferecidas carne suína, peixe, feijoada, chambaril e costela obrigatoriamente deverão ser ofertadas preparações à base de ovos ou outra preparação proteica como 2ª opção de prato principal, além do vegetariano.

2.30.3 A outra preparação proteica deverá ser aprovada pela fiscalização e nutricionista da CONCEDENTE.

2.30.4 Guarnição: farofas, massas, tortas, suflês, cremes, polenta, purês, verduras e legumes cozidos, refogados ou gratinados (acelga, abobrinha, abóbora, berinjela, batata comum, batata doce, couve-flor, couve manteiga, chuchu, cenoura, mandioca, quiabo, repolho, brócolis, vagem, milho verde, ervilha), ovos, etc;

2.30.5 Salada: alface crespa, alface lisa, alface americana, alface roxa, agrião, almeirão, chicória, rúcula, couve, beterraba, tomate, pepino, cenoura, acelga, chuchu, repolho, mostarda, rabanete, vagem, couve-flor, brócolis, etc.

2.30.6 Acompanhamentos: arroz polido, arroz integral, feijão preto, feijão branco, feijão carioquinha, feijão fradinho.

2.30.7 Sobremesa: frutas (laranja, mexerica, banana, maçã) e doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, mousse, doce de frutas etc.). Entende-se por doce elaborado: ambrosia, arroz doce, bolos diversos, cremes, cocada mole, doce de leite, doce de abóbora, doce de abóbora c/ coco, goiabada cremosa, flans, frutas cozidas/assadas com calda /carameladas, doces caseiros de frutas, pavê, sagu, salada de frutas, pudim, tortinhas com bolo ou bolacha, entre outros; Entende-se por doce embalado: cocada, goiabinha, paçoquinha, pé-de-moleque, pé-de-moça, rapadura, entre outros.

2.31 Os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar rotinas e sempre bem apresentáveis; A fim de garantir a qualidade nutricional das refeições, deve haver variação nos gêneros ofertados no cardápio e na maneira de prepará-los, o que será acompanhado pela CONTRATANTE.

2.32 Fica proibida a utilização de temperos industrializados prontos, tais como caldo de carne, caldo de galinha, caldo de legumes, molho de tomate condimentado e amaciante de carne (os cortes de carnes devem ser adequados com os métodos de cocção). Como também o uso de espessantes de qualquer tipo para o feijão.

2.33 Deve ser utilizado temperos naturais como por exemplo, ervas (manjericão, cheiro-verde, salsa, cebolinha, orégano, açafrão, colorau), alho, cebola, tomate, pimenta-de-cheiro, pimentão, etc.

2.34 Não poderá ser utilizado excesso de sal, temperos prontos e outros condimentos/insumos que possam provocar danos à saúde, como por exemplo, os que contêm glutamato monossódico em sua composição;

2.35 Selecionar frutas, vegetais, hortaliças e assemelhados frescos e que estejam no ponto de consumo, que não contenham partes amassadas e/ou apodrecidas e que estejam isentas de vestígios de agrotóxicos.

2.36 Não servir, como prato principal, itens como asa, pescoço, cabeça, moela, língua, rim, pés de frango, steak de frango, embutidos, hambúrguer industrializado e correlatos.

2.37 Nos dias em que a sobremesa for doce (em pasta, caseiro, cremes, de frutas, pudins, gelatinas etc) oferecer obrigatoriamente frutas como opção.

2.38 O refresco deverá ser preparado a partir de frutas in natura ou polpa congelada de frutas, na proporção de 1: 2 de polpa: água e no máximo 10% de açúcar por porção de refresco (200ml). Fica vedada a utilização de concentrados ou refresco em pó.

2.39 Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio. Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições.

2.40 Quando forem ofertadas preparações que contenham ingredientes potencialmente alergênicos, estes deverão ser identificados no balcão de distribuição e nos cardápios divulgados ao público, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca e derivados (queijo, creme de leite, requeijão, nata, leite condensado, maionese, margarina com leite, etc.), trigo, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio e outros cereais que contenham glúten (possam conter por contaminação), pimenta e crustáceos.

2.41 O molho para salada deve ser preparado pela CONTRATADA através de produtos primários, ficando vedado o uso de molhos ultraprocessados.

2.42 Caso verifique-se uma baixa aceitação de preparações e/ou pratos principais, os mesmos poderão ser retirados do cardápio, provisória ou definitivamente, após, formalmente, acordado com a CONTRATANTE.

2.43 A CONTRATADA deverá elaborar as fichas técnicas de preparação (FTP) e lista de ingredientes para avaliação e aprovação do cardápio pela fiscalização. Esta última, deverá ser disponibilizada aos comensais juntamente com o cardápio semanal.

2.44 Deverá servir cardápios em datas festivas e comemorativas (Dia da Alimentação, Festas Juninas, Dia do estudante, Final de ano, entre outras), aniversário da UFNT e temáticas quando couber.

2.45 É de responsabilidade da contratada a distribuição da proporção de prato principal animal e vegetal, visando o não desabastecimento e atendimento aos usuários.

2.46 Todas as preparações deverão ser ofertadas desde o início até o término do horário de distribuição das refeições sem desabastecimentos parciais ou totais nesse período, respeitando as porções estimadas previamente, ficando a cargo da contratada os ajustes para garantir o atendimento a todos os comensais.

2.47 É de responsabilidade da CONTRATADA o pleno atendimento aos usuários, sugere-se adotar medida de segurança de produção das refeições acrescidas de um percentual de 5- 10% ao quantitativo estimado, independentemente das porções referenciais. Recomenda-se tal medida devido à característica do refeitório na unidade CCI, principalmente durante o período do jantar.

2.48 A alimentação deverá conter um valor energético aproximado de 900 Kcal para o almoço e 800 Kcal para o jantar, sendo 40 - 60% de carboidrato, 25 a 35% de lipídio e 10 – 30% de proteínas, de acordo com a Dietary Reference Intakes: Macronutrients – DRI, 2005. O total de gorduras saturadas de cada refeição não deve ultrapassar 10% do total energético, o valor de fibras deve estar entre 7 a 10g e o valor de sódio não deve ser superior a 1000mg.

2.49 As refeições serão compostas por itens que atendam à necessidade nutricional dos indivíduos, considerando coletividade adulta saudável.

2.50 Os cardápios deverão promover a alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, os princípios e recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira (2014), a valorização da agricultura familiar e dos alimentos orgânicos, a atenção aos aspectos socioambientais, aos hábitos alimentares da região e à sazonalidade.