



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Centro de Educacao e Humanidades

MINUTA DO TERMO DE REFERÊNCIA— CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, LANCHE NOTURNO E KIT LANCHE) PARA ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES DO INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAp-UERJ

I - DO OBJETO:

1.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo estabelecer os parâmetros e as exigências técnicas e administrativas a serem atendidos para a Contratação EMERGENCIAL, de empresa especializada na produção e distribuição das seguintes refeições: 1) Café da manhã; 2) Almoço; 3) Lanche da tarde; 4) Lanche noturno e 5) kit-lanche no Restaurante Universitário localizado no Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira - CAp-UERJ da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), situado na Rua Barão de Itapagipe, nº 96 – Rio Comprido – Rio de Janeiro/RJ – CEP 20261005, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 48.816/2023, conforme as condições, quantidades e especificações definidas neste instrumento.

Quadro 1 - Item, descrição/especificação, unidade de medida e quantidade anual estimada

Item	Descrição/Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Anual estimada
01	CAFÉ DA MANHÃ	unidade	Até 229.395
02	ALMOÇO	unidade	Até 229.395
03	LANCHE DA TARDE	unidade	Até 71.350
04	LANCHE NOTURNO (EJA- educação de jovens e adultos)	unidade	Até 10.250
05	KIT LANCHE (Distribuídos aos Sábados)	unidade	Até 23.499
06	KIT LANCHE (Trabalho de Campo- Expedição)	unidade	Até 3.000
Total	566.889		

1.2. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são discriminados no quadro 1 acima.

1.3. A estimativa de quantitativos foi elaborada com base no Calendário Acadêmico 2026 do Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira – CAp-UERJ, que prevê 205 dias letivos, conforme o Processo SEI nº 260006/065416/2025. Considerou-se uma média diária de 1.119 cafês da manhã, 1.119 almoços, 348 lanches da tarde e 50 lanches noturnos. Dessa forma, projeta-se o fornecimento anual de até 229.395 cafês da manhã, até 229.395 almoços, até 71.350 lanches da tarde e até 10.250 lanches noturnos. No que se refere ao kit-lanche, o fornecimento está previsto para 21 sábados, com média de 1.119 unidades por sábado, além do atendimento a atividades de campo (25 expedições), com média de 120 unidades por evento. Assim, estima-se o fornecimento anual de até 23.499 kits-lanche aos sábados e até 3.000 kits-lanche destinados às atividades de campo.

1.4. O Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira-CAp-UERJ apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATANTE acordar com a CONTRATADA sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como o período de recesso escolar, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, novas pandemias entre outros casos fortuitos ou de força maior, a CONTRATANTE poderá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios e falta de refeições, informando à CONTRATADA as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA.

1.5. O objeto será licitado por unidade, considerando tratar-se da produção e distribuição de refeições prontas para consumo. Com o objetivo de não restringir a competitividade, a contratação será realizada por DISPENSA DE LICITAÇÃO, em caráter EMERGENCIAL, conforme previsto na legislação vigente, até que o processo licitatório regular (Processo SEI 260006/015543/2026) seja concluído. A seleção da empresa observará o critério de menor preço unitário, assegurando princípios da economicidade e da adequação às necessidades do Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira-CAp-UERJ.

1.6. O regime de execução contratual dar-se-á por EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO.

1.7. A contratação será pelo prazo de até 12 (doze) meses, com início a partir da data de autorização expedida pelo gestor e fiscal RU CAp/Depame/UERJ podendo ser rescindido antecipadamente, com a conclusão da contratação oriunda do Pregão Eletrônico, Processo SEI-260006/015543/2026.

1.8. Considerando a natureza dos serviços a serem prestados, entende-se QUE NÃO É POSSÍVEL O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO, sendo licitado um único lote com cinco itens (café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e Kit Lanche). Justifica-se o agrupamento dos itens pela inviabilidade de execução dos serviços por diferentes fornecedores compartilhando o mesmo espaço destinado à produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário do campus Maracanã. Espera-se otimizar a fiscalização dos serviços de alimentação, assim como apresentar maior viabilidade econômica aos licitantes. Para embasar esta decisão foram consideradas a viabilidade técnica, ganhos de escala, aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

1.9. Não será admitida a participação de Licitantes em regime de consórcios ou cooperativas de trabalho, ante a natureza do objeto.

1.9.1. Trata-se de justificativa referente à vedação à participação de consórcios quanto ao Pregão para a produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário CAp-Uerj.

1.9.2. O Artigo 15 da Lei nº14.133/2021 exige motivação da Administração nos autos do processo licitatório em caso de vedação de consórcios nos certames. Tradicionalmente, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Nestes casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio.

1.9.3. A opção por vedar a participação em consórcios nessa licitação se fundamenta no princípio da competitividade e da isonomia, visando garantir a transparência e a igualdade de condições entre os concorrentes em processos licitatórios públicos. Além disso, ao proibir consórcios, buscou-se promover uma maior diversidade de fornecedores e estimular a participação de empresas de diferentes portes. Nesse mister, há intenção de evitar a concentração de poder econômico em um único grupo de empresas, o que poderia prejudicar a livre concorrência e, consequentemente, levar a possíveis práticas de cartel ou monopólio.

1.9.4. Cabe ressaltar, por oportuno, que o item que se deseja contratar não possui alta complexidade e não se caracteriza como de grande vulto, de acordo com o Inciso XXII do Artigo 6º da Lei 14.133/2021.

i. XXII - obras, serviços e fornecimentos de grande vulto: aqueles cujo valor estimado supera R\$ 200.000.000,00 (duzentos milhões de reais). Valor este que foi atualizado pelo Decreto Nº 11.871, de 29 de Dezembro de 2023, para R\$ 239.624.058,14 (duzentos e trinta e nove milhões seiscentos e vinte e quatro mil cinquenta e oito reais e quatorze centavos).

1.9.5. Nesse sentido e mediante as justificativas supra, para evitar que haja restrição ou diminuição da competitividade, não será admitida a participação de empresas em consórcio, conforme entendimento jurisprudencial da Corte de Conta da União: A vedação da participação em licitações de empresas em consórcio deve ser justificada, sob pena de restrição à competitividade. Acórdão 11196/2011 Segunda Câmara | Relator: AUGUSTO SHERMAN.

1.9.6 A decisão da Administração de permitir a participação de empresas sob a forma de consórcio nas licitações deve ser devidamente motivada e não deve implicar a proibição da participação de empresas que, individualmente, possam cumprir o objeto a ser contratado, sob pena de restrição à competitividade. Acórdão 1711/2017 - Plenário | Relator: VITAL DO RÊGO.

1.9.7. A decisão pela vedação de participação de consórcio de empresas em licitação é discricionária, porém deve ser devidamente motivada no processo administrativo. Acórdão 3654/2012 - Segunda Câmara | Relator: MARCOS BEMQUERER.

1.9.8. Dado o exposto e considerando que da análise dos instrumentos da fase preparatória e da pesquisa de mercado depreendeu-se a existência de mercado fornecedor, o Departamento de Assistência Alimentar (Depame) recomenda a vedação da participação de consórcios no futuro certame, visto que a ausência do mesmo não trará prejuízos à competitividade.

1.10. Para a qualificação econômico-financeira, a Licitante deverá apresentar o balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

1.11. O preço estipulado é decorrente do valor da Planilha de Composição dos Custos Unitários do Anexo I deste Termo de Referência.

1.12. O objeto inclui a produção e distribuição das seguintes refeições: 1) café da manhã; 2) almoço; 3) lanche da tarde; 4) lanche noturno; e 5) kit-lanche, este último em embalagem individual para os alunos, além da venda de almoço para os servidores técnico-administrativos, docentes da instituição e alunos da graduação da Uerj que desenvolvem atividades acadêmicas no local.

1.13. As refeições destinam-se aos estudantes regularmente matriculados no ensino fundamental e médio, bem como aos servidores, compreendendo docentes e técnico-administrativos. Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, comprovadas através de apresentação de atestado.

- 1.14. Os cardápios deverão ser planejados de modo a atender às recomendações nutricionais vigentes, em conformidade com diretrizes nacionais e internacionais voltadas à promoção da alimentação saudável e à garantia da segurança alimentar e nutricional. Deverão, ainda, respeitar a cultura alimentar local e a sustentabilidade ambiental, sendo as refeições produzidas e distribuídas de acordo com os procedimentos técnico-científicos, culinários e higiênico-sanitários aplicáveis às Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 1.15. No planejamento dos cardápios, deverão ser observadas as recomendações da Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (57ª Assembleia Mundial da Saúde, de 22 de maio de 2004), especialmente no que se refere ao incentivo ao consumo de frutas, hortaliças e alimentos in natura, à redução da ingestão de açúcares livres e gorduras, e à substituição de gorduras saturadas por insaturadas.
- 1.16. Os cardápios deverão atender ao disposto na Portaria nº 687, de 30 de março de 2006, do Ministério da Saúde, que institui a Política Nacional de Promoção da Saúde, com vistas ao estímulo de práticas alimentares saudáveis no ambiente escolar e à formação de hábitos alimentares adequados.
- 1.17. Deverão, igualmente, estar alinhados ao Guia Alimentar para a População Brasileira, instrumento orientador das escolhas alimentares saudáveis, fundamentado na valorização de alimentos in natura ou minimamente processados e no respeito à cultura alimentar.
- 1.18. Deverá ser assegurado o cumprimento da Lei nº 11.947/2009, e suas atualizações, garantindo a oferta de alimentação escolar adequada sob os aspectos nutricional e sanitário aos alunos da educação básica.
- 1.19. Também deverá ser observada a Lei nº 12.982/2014, assegurando o fornecimento de alimentação adequada aos alunos com necessidades alimentares específicas, mediante a devida comprovação.
- 1.20. Os cardápios deverão, ainda, obedecer às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme estabelecido na Resolução nº 06/2020, contemplando a adequação nutricional, a diversidade alimentar e a promoção da educação alimentar e nutricional.
- 1.21. Por fim, deverão estar em consonância com a Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011, que institui a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, assegurando a promoção da saúde e o direito humano à alimentação adequada. Política Nacional de Alimentação e Nutrição, garantindo a promoção da saúde e o direito humano à alimentação adequada.
- 1.22. O serviço compreende a execução integrada das atividades de produção e distribuição de refeições, incluindo a logística operacional necessária ao seu pleno funcionamento. Abrange a disponibilização de recursos humanos em número suficiente e devidamente qualificados, bem como de veículos adequados para o transporte de proteínas fracionadas, saladas pré-preparadas e guarnições à base de legumes em fase de pré-preparo, devidamente acondicionadas em hot boxes. Todos os procedimentos deverão observar rigorosamente as normas vigentes da Vigilância Sanitária, bem como as demais condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos.
- 1.23. O escopo do contrato contempla o fornecimento integral de todos os insumos necessários à execução dos serviços, incluindo gêneros alimentícios (perecíveis, semi perecíveis e não perecíveis), gêneros não alimentícios e materiais de consumo utilizados em todas as etapas do processo produtivo de refeições — desde a recepção e armazenamento até a produção, distribuição, higienização e controle sanitário.
- 1.24. Compete à empresa contratada assegurar o abastecimento contínuo de todos os itens previstos, em conformidade com as exigências nutricionais, higiênico-sanitárias e operacionais estabelecidas no Termo de Referência. Caberá, ainda, à contratada a disponibilização de mão de obra qualificada e em quantitativo suficiente para a execução integral dos serviços, em estrita observância à legislação sanitária vigente e aos padrões de qualidade definidos contratualmente.
- 1.25. A preparação das refeições ocorrerá nas dependências da CONTRATANTE, enquanto o acondicionamento, descongelamento e corte de proteínas, bem como o acondicionamento, pré-preparo das saladas e guarnição à base de legumes serão realizados nas dependências da CONTRATADA, onde deverão ser transportadas para serem distribuídas nas dependências da CONTRATANTE, considerando os preceitos da Nutrição e as determinações legais e normas técnicas estabelecidas pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária na Resolução RDC/ ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 (Brasil, 2004), Portaria IVISA-RIO nº 2-N de 11/11/2020, e demais legislações vigentes.
- 1.26. A entrega das carnes *in natura* fracionadas, saladas prontas e pré-preparo de guarnição à base de legumes deverá atender a estimativa de consumo demandada pela CONTRATANTE.
- 1.27. Não será permitida a utilização de alimentos industrializados ultraprocessados, por exemplo, produtos cárneos como, almôndega, quibe, frango empanado, hambúrguer e similares; temperos como condimentos preparados para caldos, realçadores de sabor (salvo em receitas da culinária internacional), amaciantes de carne; molhos para salada; farofas e batata palha prontas. Essas preparações culinárias deverão ser elaboradas na produção do RU CAp Uerj. Para minimizar a oferta de sal nas refeições os condimentos utilizados nas preparações culinárias deverão priorizar as ervas aromáticas e especiarias naturais em detrimento de condimentos industrializados. Os demais produtos ultraprocessados não listados, por exemplo, frios, embutidos, curados, defumados, deverão ser analisados individualmente e aprovados pela Fiscalização do CAp-UERJ para sua inclusão e frequência somente nos cardápios considerando preparações típicas da culinária brasileira e internacional.
- 1.28. Todas as preparações do cardápio deverão ser provisionadas respeitando as respectivas fichas técnicas, garantindo o abastecimento de todas as preparações e as gramaturas de suas porções até o término do horário do almoço. Portanto, a produção das preparações deverá ser escalonada visando o atendimento à demanda por preparação e o não desperdício dos alimentos.
- 1.29. Em caso de descumprimento da composição básica do cardápio (item 12), como a ausência de arroz parboilizado, arroz integral, feijão, prato proteico principal, opção ovolactovegetariana, guarnição, saladas tipo I e II, sobremesa (fruta), azeite de oliva, vinagre, sal ou itens descartáveis (talheres, copo e guardanapos), a CONTRATADA estará obrigada a realizar a distribuição das refeições, entretanto, a CONTRATANTE não se responsabilizará pelo pagamento do valor do subsídio referente às refeições entregues de forma incompleta, Além disso, a Contratada sofrerá advertências e/ou penalidades de acordo com o previsto no item 36 deste instrumento.
- 1.30. As preparações que não estiverem discriminadas nas especificações de porção (alimento cozido e/ou preparado, pronto para o consumo) deverão ser acordadas previamente com a Fiscalização do RU CAp-UERJ.
- 1.31. Todo e qualquer serviço considerado inaceitável pela Fiscalização do RU CAp-UERJ, deverá ser refeito ou reparado, às expensas da Contratada e no prazo estipulado.
- 1.32. É vetado o uso das dependências do RU CAp Uerj para a comercialização e/ou elaboração de produtos que não fazem parte do cardápio estipulado e que não serão consumidos pelos usuários do RU.
- 1.33. A produção e a distribuição de refeições no RU CAp Uerj não geram qualquer vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a CONTRATANTE, sendo expressamente vedada qualquer relação que configure pessoalidade ou subordinação direta entre as partes.
- 1.34. O número de refeições a ser fornecido diariamente e ao longo do ano foi definido pela CONTRATANTE, com base no calendário acadêmico da UERJ, que prevê 205 dias letivos.
- 1.35. O Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira-CAp-UERJ não se encontra cadastrado no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, inexistindo repasse de recursos financeiros vinculados ao referido programa.
- 1.36. O fornecimento das refeições — café da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche noturno, bem como de kit-lanche para atividades de campo e expedições — ocorrerá de segunda a sexta-feira, exclusivamente em dias letivos, conforme o calendário acadêmico do CAp-UERJ. O fornecimento de kit-lanche também está previsto para 21 sábados, conforme programação específica. Em caráter excepcional, e mediante autorização prévia da Direção do CAp-UERJ.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. Tendo em vista a necessidade de assegurar a continuidade da prestação dos serviços de alimentação destinados aos estudantes por meio do Restaurante Universitário do Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira – CAp-UERJ, e considerando a manifestação da empresa Universitário Restaurante, Indústria, Comércio e Agropecuária LTDA (nome fantasia: Gran Nutriz), referente ao Contrato nº 040/2025 (Processo SEI nº 260006/011832/2024), registrada no Documento SEI nº 128248743, na qual declara não possuir interesse na prorrogação contratual por mais 12 (doze) meses, a partir de 07/04/2026, sob a alegação de desequilíbrio econômico-financeiro decorrente do aumento dos custos dos insumos, torna-se necessária a adoção de providências administrativas para assegurar a continuidade dos serviços.
- 2.2. Ressalta-se que o Contrato nº 040/2025, vinculado ao Processo SEI nº 260006/011832/2024, possui vigência até 06 de abril de 2026, sendo indispensável a continuidade dos serviços, por se tratar de atividade essencial.
- 2.3. Registra-se que, em 03 de novembro de 2025 (Documento SEI nº 118287782), a fiscalização do contrato consultou formalmente a empresa acerca do interesse na prorrogação contratual, tendo esta manifestado concordância em 05 de novembro de 2025 (Documento SEI nº 118288344), posicionamento posteriormente ratificado em 02 de dezembro de 2025 (Documento SEI nº 120587954).
- 2.4. Em decorrência dessa manifestação favorável, foi formalizada, em 06 de novembro de 2025, a solicitação de análise de viabilidade para prorrogação contratual, com vistas à manutenção da continuidade dos serviços.
- 2.5. Na sequência, em 23 de março de 2026, foi recebida a Manifestação nº 571 (Documento SEI nº 12799972), emitida pela PGUERJ, indicando a possibilidade de aprovação da Minuta do Termo Aditivo nº 01 (Documento SEI nº 126123465), desde que atendidas as providências nela elencadas.
- 2.6. Contudo, na mesma data, a empresa Gran Nutriz encaminhou a Carta nº 028/2026 (Documento SEI nº 128248743), por meio da qual informou seu desinteresse na prorrogação contratual, alegando desequilíbrio econômico-financeiro significativo decorrente do aumento dos custos dos insumos desde a apresentação da proposta.
- 2.7. Destaca-se que a desistência ocorreu de forma superveniente e em momento próximo ao término da vigência contratual, tendo sido formalizada em 23 de março de 2026, a menos de duas semanas do encerramento do contrato (06 de abril de 2026), o que inviabilizou a adoção tempestiva das providências necessárias à realização de novo procedimento licitatório regular, impondo a adoção de medidas emergenciais para garantir a continuidade do serviço.
- 2.8. A alimentação escolar constitui direito assegurado pela Constituição Federal, sendo dever do Estado garantir a oferta de refeições adequadas aos estudantes da rede pública de ensino, incluindo o Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira – CAp-UERJ.
- 2.9. Nesse contexto, a oferta de refeições no ambiente escolar alinha-se a diretrizes nacionais e internacionais que reconhecem a escola como espaço estratégico para a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS), contribuindo para a prevenção da obesidade infantil e para a promoção da saúde.
- 2.10. Dentre as principais diretrizes, estratégias e iniciativas que fundamentam essa política, destacam-se:
- 2.10.1. Relatório *Situação Mundial da Infância – Crianças, Alimentação e Nutrição* (UNICEF, 2019);
- 2.10.2. Década de Ação para a Nutrição (2016–2025), proposta pelas Nações Unidas;
- 2.10.3. Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (OPAS, 2014);
- 2.10.4. Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (OMS, 2022);
- 2.10.5. Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade (CAISAN, 2014).
- 2.11. Conforme a Organização Mundial da Saúde (OMS), ações voltadas à prevenção e ao controle da obesidade contribuem diretamente para o alcance das metas estabelecidas na Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável.

- 2.12. No Brasil, o Ministério da Educação, por meio do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), vem aprimorando os instrumentos normativos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com o objetivo de assegurar o acesso à alimentação adequada e saudável, conforme previsto na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, na Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, e em normativas correlatas.
- 2.13. Em consonância com essas diretrizes, o Ministério da Saúde publicou, em 2014, o Guia Alimentar para a População Brasileira, que introduz a classificação dos alimentos em: in natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados.
- 2.14. Essa classificação é amplamente reconhecida no meio científico, havendo evidências consistentes que associam o consumo de alimentos ultraprocessados ao aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes, hipertensão, determinados tipos de câncer e cáries, em razão, principalmente, dos elevados teores de açúcares, sódio e gorduras.
- 2.15. Entre os alimentos ultraprocessados mais consumidos no Brasil, destacam-se as bebidas adoçadas (como refrigerantes, sucos artificiais e bebidas lácteas achocolatadas), biscoitos doces e salgados, doces e guloseimas, pipocas para micro-ondas e alimentos prontos para consumo.
- 2.16. As cantinas escolares, nesse contexto, também são objeto de regulamentação específica, considerando-se que constituem ambientes de fácil acesso a alimentos ultraprocessados, frequentemente em desacordo com as diretrizes de promoção da alimentação saudável.
- 2.17. No âmbito do Município do Rio de Janeiro, a Lei nº 7.987, de 11 de julho de 2023, estabelece a proibição da venda e da oferta de alimentos e bebidas ultraprocessados em escolas públicas e privadas, com o objetivo de promover a saúde e prevenir a obesidade infantil.
- 2.18. Diante desse cenário, a garantia da oferta de alimentação escolar adequada no CAP-UERJ mostra-se essencial para o cumprimento das normas legais vigentes, bem como para a promoção da saúde, do desenvolvimento integral e do desempenho escolar dos estudantes.
- 2.19. O Restaurante Universitário (RU) do Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira – CAP-UERJ desempenha papel fundamental na rotina acadêmica dos estudantes e demais usuários, ao garantir acesso facilitado a uma alimentação adequada e saudável. São ofertadas diariamente refeições como café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche. Destaca-se que entre os alunos atendidos há casos de alergias alimentares, intolerâncias e seletividade alimentar, que demandam cuidados específicos no preparo e na oferta das refeições, evidenciando a relevância e a sensibilidade do serviço prestado.
- 2.20. A continuidade da oferta regular dessas refeições é, portanto, essencial para assegurar a Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes, contribuindo diretamente para sua permanência e desempenho escolar.
- 2.21. Cabe destacar, ainda, que o Restaurante Universitário do Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira – CAP-UERJ não dispõe de infraestrutura física adequada para o armazenamento e o pré-preparo de gêneros alimentícios, especialmente carnes e hortaliças. Atualmente, os serviços de fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanches são executados pela empresa Gran Nutriz, sendo o pré-preparo desses gêneros realizado nas dependências da contratada, com posterior transporte ao RU CAP-UERJ, onde ocorre a finalização das preparações e a distribuição aos estudantes da educação básica.
- 2.22. Ressalta-se, ademais, que não há previsão de realização de reformas estruturais no exercício de 2026 que viabilizem a implantação dessas áreas, o que reforça a necessidade de manutenção de soluções operacionais compatíveis com a infraestrutura atualmente disponível.
- 2.23. Adicionalmente, destaca-se que, a partir de 2023, o Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira – CAP-UERJ passou a ofertar a modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), destinada a estudantes a partir de 15 anos, ampliando o atendimento educacional. Considerando as especificidades desse público — marcado pela diversidade de faixas etárias, trajetórias de vida e, em muitos casos, situações de vulnerabilidade social —, foi incorporada a oferta de lanche noturno. Nesse contexto, torna-se fundamental garantir a Segurança Alimentar e Nutricional desses estudantes, assegurando acesso equitativo à alimentação adequada, respeitando suas condições de saúde e necessidades nutricionais. A oferta do lanche noturno, portanto, configura-se como medida essencial para a permanência e o êxito escolar desses alunos.
- 2.24. Com base no acompanhamento técnico e nas observações presenciais realizadas durante o segundo semestre de 2025, identificou-se um quantitativo médio diário de 506 cafés da manhã, 616 almoços, 198 lanches da tarde, 16 lanches noturnos e 35kits-lanche, totalizando 1.371 refeições/dia.
- 2.25. Para fins de contratação emergencial, e considerando o universo de estudantes regularmente matriculados no Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira – CAP-UERJ, adota-se como referência inicial a seguinte estimativa média de atendimento: 1.119 cafés da manhã/dia; 1.119 almoços/dia; 348 lanches da tarde/dia; 50 lanches noturnos/dia (de segunda a sexta-feira). Esse conjunto totaliza 2.636 refeições diárias. Adicionalmente, estima-se a oferta de 1.119 kits-lanche por sábado e 120 kits-lanche destinados a atividades de trabalho de campo. Dessa forma, considerando todos os quantitativos, projeta-se um total de 3.875 refeições.
- 2.26. Diante do exposto, a contratação emergencial justifica-se com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, em razão da necessidade de assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade dos serviços de alimentação, até a conclusão de novo procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico (Processo SEI nº 260006/015543/2026).
- 2.27. Nesse sentido, solicita-se a abertura de processo para contratação emergencial de empresa especializada, apta a atender integralmente às condições estabelecidas, de modo a garantir a manutenção ininterrupta, regular e adequada dos serviços de alimentação destinados aos estudantes do Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira – CAP-UERJ.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- 3.1. A CONTRATADA deverá apresentar declaração informando de que o mesmo tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço e que concorda com todos os termos deste Termo de Referência e seus anexos.
- 3.2. As obrigações da Contratada e do Contratante estão previstas neste Termo de Referência.
- 3.3. Comprovar, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguintes documentos:
- 3.3.1. Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 4a Região) 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.
- 3.3.2. No caso de a empresa participante ou o(s) responsável(is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Rio de Janeiro e Espírito Santo, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.
- 3.3.3. Quanto à capacitação técnica-operacional: apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de fornecimento de refeições, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente contratação, envolvendo:
- 3.3.3.1. Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica Operacional que comprove experiência no processo produtivo de refeições em quantidade mínima correspondente a 50% do quantitativo de refeições completas por turno. O(s) atestado(s) deverá(ão) ser emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, referente à execução de serviços de alimentação e nutrição, compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da contratação, abrangendo obrigatoriamente os serviços de produção e distribuição de refeições.
- 3.3.3.2. Consideram-se compatíveis os serviços que comprovem experiência na produção e distribuição de, no mínimo, 559 (quinhentos e cinquenta e nove) almoços diários, realizados de forma simultânea no turno de almoço, correspondentes a até 50% (cinquenta por cento) do quantitativo diário estimado do objeto, bem como serviços que demonstrem experiência na produção e distribuição de, no mínimo, 1.378 (mil trezentos e setenta e oito) unidades diárias de pequenas refeições, correspondentes a até 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado de 2.756 unidades, compreendendo cafés da manhã, lanches da tarde, lanches noturnos e kits-lanche. A comprovação deverá ser realizada por meio de atestados de capacidade técnica, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.
- 3.4. Quanto à capacidade técnico-profissional, a empresa contratada deverá apresentar, na data prevista para a entrega da proposta, certidão de registro e quitação do nutricionista responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4), em conformidade com o disposto no Art. 2º da Resolução CFN nº 662/2020, comprovando experiência na execução de serviços com características semelhantes ao objeto contratado.
- 3.5. A empresa contratada deverá realizar, de forma ambientalmente adequada, a disposição final das embalagens e resíduos, e cumprir todas as exigências do termo de Referência.
- 3.6. Também são requisitos relevantes a serem exigidos das empresas, no mínimo, os abaixo relacionados:
- 3.6.1. Aderência aos termos do instrumento convocatório da contratação e às legislações federal, estadual, municipal e normatizações relacionadas vigentes;
- 3.6.2. Compromisso com a redução do impacto ambiental negativo e com a proteção ao meio natural e antrópico;
- 3.6.3. Comprometimento com o uso de produtos certificados e que não contenham potencial agressivo e prejudicial às pessoas, a animais, ao meio ambiente e ao patrimônio;
- 3.6.4. Aderência às normas técnicas em geral, em especial às relacionadas com saúde operacional e segurança do trabalho;
- 3.6.5. Compromisso com o bem-estar, progresso profissional e pessoal de seus colaboradores;
- 3.6.6. Combate ao trabalho infantil ilegal e ao trabalho escravo e análogo a escravo;
- 3.6.7. Adoção de requisitos que não limitem a competição e não deixe a Unidade Requisitante dependente da Contratada;
- 3.6.8. Garantia da prevalência dos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, isonomia, publicidade, probidade administrativa, julgamento objetivo e vinculação ao instrumento convocatório em todo o processo licitatório.
- 3.7. A Comissão de fiscalização da CONTRATANTE deverá comparecer às instalações da empresa vencedora da licitação para realizar visita técnica e atestar a capacidade de execução do objeto, como pré-requisito para a habilitação.
- 3.8. Para a contratação dos serviços, a CONTRATADA deverá: apresentar por escrito:
- 3.8.1. Os documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, produção de refeições, distribuição e higienização) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo das refeições contratadas.
- 3.8.2. Cumprir com todas as exigências das normas em vigor que regulamentam o preparo e fornecimento de refeições em geral.
- 3.8.3. Apresentar, por escrito, os critérios adotados para a seleção e o monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de insumos (gêneros alimentícios e não alimentícios).
- 3.8.4. Um plano de capacitação destinado às equipes operacional, administrativo e técnica.
- 3.8.5. A descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional.

3.8.6. Os recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada.

3.8.7. A Certidão de Registro e Quitação do CRN – 4a Região vigente.

3.8.8. Dispor de equipamentos, materiais, mobiliário, ferramentas e utensílios adequados, em quantidades e condições suficientes, para a execução de todas as etapas do processo produtivo de refeições. A contratada deverá assegurar infraestrutura compatível para: (a) pesagem, higienização e conservação de alimentos sob refrigeração; (b) conservação de alimentos sob congelamento; (c) descascamento e processamento de alimentos (fracionamento, corte e afins); (d) cocção; (e) resfriamento e manutenção da temperatura adequada dos alimentos prontos para consumo; (f) distribuição das preparações; e (g) transporte de alimentos. O serviço de manutenção e assistência técnica dos equipamentos será de responsabilidade da empresa contratada.

3.9. A execução dos serviços deverá ter início em 10 (dez) dias corridos a contar da data de expedição de ordem de serviço, com vigência da contratação por um ano, podendo ser rescindido antecipadamente, com a conclusão da contratação oriunda do Pregão Eletrônico, Processo SEI- 260006/015543/2026.

4. ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO, FORNECIMENTO, PERÍODO E HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO

4.1. Descrição do quantitativo estimado de refeições por unidade de segunda a sexta-feira (somente em dias letivos - calendário fornecido pela CONTRATANTE):

Quadro 2 - Dias, horários de funcionamento e quantidade estimada de refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche noturno) do RU CAp Uerj

Unidade	Refeições	Quantidade diária estimada	Período	Horário
Restaurante Universitário CAp Uerj	Café da Manhã	Até 1.119	2ª a 6ª feira (dias úteis e letivos)	6h45 às 7h15: Entrega da Fruta Os demais itens do café da manhã serão distribuídos durante o recreio, conforme os seguintes horários: 6h45 às 7h15: 1º ano do Ensino Fundamental I (EFI); 8h40 às 10h: 2º ano do EFI ao 3º ano do Ensino Médio (EM).
	Almoço	Até 1.119	2ª a 6ª feira (dias úteis e letivos)	10h50 às 11h10: 1º ano do EFI ao 5º ano do EFI; 11h40 às 12h30: Ensino Médio; 12h30 às 13h20: 6º ano do EF II ao 9º ano do EF II.
	Lanche da Tarde	Até 348	2ª a 6ª feira (dias úteis e letivos)	14h10 às 16h10
	Lanche da Noite	Até 50	2ª a 6ª feira (dias úteis e letivos)	18h às 18h30
Estimativa Total Diária		Até 2.636	Segunda à sexta-feira	

Quadro 3- Dias, horários de funcionamento e quantidade estimada de refeições (Kit- lanche por sábado e Kit –lanche por atividade de campo) do RU CAp Uerj

Unidade	Refeições	Quantidade diária estimada	Período	Horário
Restaurante Universitário CAp Uerj	Kit - Lanche	Até 1.119 por sábado	21 sábados	8h
	Kit - Lanche	Até 120 por atividade de campo	25 atividades de campo	7h
Estimativa Total Diária		Até 1.239	Segunda à sábado	

A soma das refeições descritas nos Quadros 2 e 3 totaliza 3.875 refeições.

4.2. O Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira – CAp-UERJ apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATANTE acordar com a CONTRATADA sobre a adequação do quantitativo de refeições.

4.3. Outras situações como o período de recesso acadêmico, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, pandemias, entre outros casos fortuitos ou de força maior, a CONTRATANTE poderá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios e falta de refeições, informando à CONTRATADA as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução do objeto consistirá na prestação dos serviços de produção e distribuição de refeições, conforme quantidades, qualidades e frequências definidas nas Especificações do Produto e do Processo (Item 12).

5.2. As refeições deverão ser fornecidas nas quantidades estimadas, bem como nos períodos e horários estabelecidos nos Quadros 2 e 3, apresentados no subitem 4.1 do item 4 — Estimativa de Consumo Diário, Fornecimento, Período e Horário de Distribuição.

5.3. Caberá à contratada garantir todas as etapas do processo, incluindo aquisição de insumos, preparo, transporte e distribuição das refeições aos estudantes e servidores , em conformidade com as normas sanitárias e exigências contratuais.

5.4. A prestação dos serviços, objeto desta licitação, deverá ocorrer com a utilização parcial das dependências da CONTRATADA, que será responsável pelo armazenamento e pelo pré-preparo de hortaliças, bem como pelo pré-preparo de guarnições à base de legumes e carnes em suas próprias instalações.

5.5. A CONTRATADA deverá dispor de estrutura física e de equipamentos adequados para o acondicionamento dos alimentos sob refrigeração e congelamento, realização do pré-preparo e posterior acondicionamento em equipamentos isotérmicos (hot box), para fins de transporte.

5.6. Os alimentos deverão ser transportados em veículos apropriados, em conformidade com a legislação vigente, até às instalações da CONTRATANTE — CAP-UERJ, nos horários preestabelecidos, sendo a distribuição aos usuários realizada por funcionários da própria contratada.

5.7. A CONTRATADA deverá assegurar a execução integral de todas as etapas do processo, incluindo a aquisição de insumos, o preparo, o transporte e a distribuição das refeições, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com as exigências contratuais.

5.8. A fiscalização será realizada pela equipe de nutricionistas fiscais do RU CAP Uerj, sob supervisão do Depame, assegurando o integral cumprimento das condições estabelecidas.

5.9 . As preparações do almoço deverão ser distribuídas em sistema de cafeteria mista, em todos os balcões de distribuição. O prato proteico principal ou a opção ovolactovegetariana, a guarnição e a sobremesa deverão ser porcionados por copeiras devidamente treinadas, conforme as quantidades estabelecidas. As demais preparações do cardápio (arroz, feijão e saladas) serão de livre demanda pelos usuários, podendo o arroz e o feijão ser servidos por copeiras, a fim de conferir maior agilidade à distribuição. Não será permitida a repetição de quaisquer preparações do cardápio pelos usuários.

5.10. A CONTRATADA deverá garantir a oferta integral de todas as preparações previstas no cardápio diário, durante todo o horário de funcionamento do RU CAP/UERJ, mantendo-as em temperaturas adequadas ao consumo, conforme a legislação sanitária vigente, sem ocorrência de desabastecimento parcial ou total, respeitando as porções previamente estabelecidas. Eventuais substituições emergenciais durante o período de distribuição deverão ser comunicadas verbalmente à CONTRATANTE e previamente autorizadas, devendo a CONTRATADA proceder, de imediato, à atualização do cardápio exposto aos usuários e formalizar a ocorrência por e-mail no mesmo dia.

5.11. Deverão ser disponibilizados, nos balcões de distribuição, displays contendo o nome das preparações, seus ingredientes e o valor calórico por porção ou utensílio de servir, informações estas previamente aprovadas pela Fiscalização do RU CAP-UERJ. Preparações que contenham ingredientes potencialmente alergênicos deverão ser devidamente identificadas nos balcões e nos cardápios divulgados, considerando-se, para esse fim, itens como leite e derivados, ovos, trigo, soja, amendoim, oleaginosas, aveia, centeio, entre outros.

5.12. Os utensílios destinados aos usuários deverão ser de boa qualidade, incluindo garfo e faca de mesa, colher de sobremesa, bandeja plástica lisa, prato de louça para os demais segmentos e prato plástico para os alunos do 1º e 2º anos do Ensino Fundamental I. As sobremesas (frutas) deverão ser fornecidas inteiras ou fracionadas, conforme disposto neste Termo de Referência. Os talheres deverão estar obrigatoriamente higienizados, secos e acondicionados em envelope de papel, conforme normativa da ANVISA, devendo também ser disponibilizados guardanapos descartáveis de 24 x 24 cm, de folha simples, tipo gofrado, cor branca e de primeira qualidade, quando solicitados pelos usuários. Condimentos como vinagre, sal e azeite de oliva deverão permanecer disponíveis durante todo o período de funcionamento do restaurante.

5.13. As refeições deverão ser preparadas nas dependências do Restaurante Universitário CAP-UERJ, cabendo à CONTRATADA fornecer quantitativo mínimo de utensílios e equipamentos, incluindo talheres em aço inox, bandejas plásticas e pratos adequados, em número suficiente para o atendimento da demanda.

5.14. A produção do café da manhã e do lanche noturno deverá ser realizada nas instalações da CONTRATANTE, com distribuição em condições higiênico-sanitárias adequadas. As bebidas deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos apropriados, com opções com e sem açúcar, devendo ser disponibilizado adoçante em sachê. Pães e bolos deverão ser embalados individualmente, e as frutas, quando fracionadas, acondicionadas em recipientes descartáveis com tampa, mantidas sob refrigeração até o momento da distribuição. A CONTRATADA deverá fornecer os descartáveis necessários, como copos, palhetas, guardanapos e colheres, conforme o tipo de preparação ofertada.

5.15. O lanche da tarde deverá seguir os mesmos padrões de preparo, acondicionamento e distribuição, assegurando qualidade higiênico-sanitária, adequada conservação dos alimentos e fornecimento dos descartáveis necessários.

5.16. Os kits-lanche deverão ser acondicionados em embalagem plástica hermética, transparente, devidamente identificada e em conformidade com a legislação vigente. As bebidas deverão ser embaladas individualmente, com opções com e sem açúcar, acompanhadas de canudo. Pães, bolos e frutas deverão ser devidamente embalados e acondicionados, garantindo sua integridade e segurança até o momento do consumo. A CONTRATADA deverá fornecer todos os materiais descartáveis necessários, assegurando padrão de qualidade e adequação às normas sanitárias.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

6.1. Serão designados servidores como fiscais e gestor para acompanhamento contratual, no momento da contratação por força do Art. 7º, Art. 8º, § 3º e Art. 117 da Lei 14.133/21 e do Decreto Estadual nº 48.817, de 2023.

6.2. Caberá à equipe de fiscalização do, composta por nutricionistas e atuando sob a supervisão do Depame, acompanhar e supervisionar todo o processo de produção e distribuição das refeições no restaurante, verificando o cumprimento integral das obrigações contratuais e atestando as faturas quanto à qualidade e à quantidade das refeições fornecidas.

6.3. A CONTRATANTE reserva-se o direito de verificar, a qualquer tempo, se a execução do objeto contratual está em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, bem como de avaliar o desempenho da CONTRATADA na prestação dos serviços.

6.4. O quantitativo de refeições servidas será registrado em sistema informatizado específico. Ao final de cada mês, a fatura apresentada pela CONTRATADA será confrontada com a planilha de totalização de refeições gerada pelo sistema e devidamente atestada pela Fiscalização do RU CAP-UERJ. A quantidade anual estimada é de 566.889 refeições, correspondendo, em média, a 1.119 cafés da manhã/dia, 1.119 almoços/dia, 348 lanches da tarde/dia e 50 lanches noturnos/dia (de segunda a sexta-feira), totalizando 2.636 refeições diárias. Adicionalmente, estima-se a oferta de 1.119 kits-lanche por sábado e 120 kits-lanche destinados a atividades de trabalho de campo. Dessa forma, considerando todos os quantitativos, projeta-se um total de 3.875 refeições.

6.5. Os pagamentos serão efetuados de acordo com os resultados efetivamente alcançados, considerando a execução dos serviços, a qualidade do serviço prestado (avaliada por meio de relatórios diários e mensais), o cumprimento de prazos e obrigações contratuais, a utilização adequada de materiais, entre outros fatores previstos no contrato.

6.6. A CONTRATANTE efetuará o pagamento à CONTRATADA em 12 (doze) parcelas mensais, sucessivas e diretamente na conta corrente de titularidade da CONTRATADA, a ser informada junto à instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro. O valor a ser pago corresponderá ao quantitativo efetivamente fornecido no período. Para fins de pagamento, a CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal com a devida discriminação dos serviços prestados, informando detalhadamente a quantidade de refeições fornecidas por categoria de usuários: estudante cotista, estudante de ampla concorrência em situação de vulnerabilidade econômico-financeira, estudante de ampla concorrência e servidores.

6.7. A verificação da adequação da prestação dos serviços será realizada com base nos critérios estabelecidos neste Termo de Referência. A fiscalização técnica acompanhará continuamente a execução do objeto contratual, por meio de instrumentos como registros diários de ocorrências e relatórios técnicos elaborados pelos nutricionistas responsáveis, com periodicidade diária e mensal, para avaliação da qualidade dos serviços prestados, os quais poderão embasar eventuais ajustes nos pagamentos devidos à CONTRATADA, sempre que forem constatadas situações como:

6.7.1. Não produzir os resultados esperados, deixar de executar ou executar as atividades contratadas sem atender à qualidade mínima exigida no Termo de Referência.

6.7.2. Não fornecer integralmente os itens que compõem as refeições previstas, tais como: Almoço — arroz parboilizado, arroz integral, feijão, prato proteico, opção ovolactovegetariana, guarnição, saladas tipo I e II, sobremesa (fruta), azeite de oliva, vinagre, sal e itens descartáveis (talheres, copo e guardanapos); Café da manhã e Lanche noturno — bebida (leite com café, leite com chocolate em pó ou suco de frutas), pão com recheio (queijo muçarela, queijo minas ou manteiga), fruta e adoçante em sachê e itens descartáveis (talheres, copo e guardanapos); Lanche da tarde — vitamina de frutas ou pão com queijo ou bolo ou fruta e adoçante sachê e itens descartáveis (talheres, copo e guardanapos); e Kit-lanche — bebida (suco de frutas), pão com recheio (queijo muçarela ou geleia de fruta) ou bolo, e fruta e itens descartáveis (talheres, copo e guardanapos).

6.7.3. Fornecer preparações com qualidade sensorial insatisfatória, tais como: leguminosas (feijão, lentilha ou grão-de-bico) cruas, duras, com casca desprendida, sem tempero ou com sabor residual desagradável (ranço, excesso ou ausência de sal); carnes bovinas, suínas, de frango ou peixe mal cozidas ou cruas internamente, com excesso de gordura ou nervuras, ressecadas, queimadas ou mal temperadas; frutas estragadas, amassadas, com textura excessivamente amolecida, sabor azedo ou fermentado, presença de mofo, alteração de cor ou odor característico de deterioração; hortaliças com folhas murchas, escurecidas ou oxidadas, legumes mal cozidos (muito duros ou excessivamente moles), deteriorados ou sem higienização adequada; frutas verdes ou excessivamente maduras; pão mofado; leite com chocolate com diluição inadequada; bem como quaisquer itens com presença de corpos estranhos (como insetos, fragmentos de embalagem, fios de cabelo, entre outros), excesso de óleo ou gordura aparente, temperatura inadequada no momento da distribuição (alimentos frios quando deveriam estar quentes ou vice-versa) e ausência de padronização nas porções servidas.

6.7.4. Não abrir o RU CAP Uerj, comprometendo a regularidade do serviço.

6.7.5. Deixar de utilizar os materiais e os recursos humanos exigidos para a execução dos serviços, ou utilizá-los em qualidade ou quantidade inferior ao previsto nas especificações contratuais.

6.7.6. A avaliação da qualidade e do aceite das refeições fornecidas poderá ser realizada por meio de observação direta e/ou prova alimentar, conduzida por um ou mais membros da equipe de fiscalização designada pela CONTRATANTE.

6.8. A CONTRATADA receberá o resultado geral da avaliação do serviço prestado por meio de relatório de desempenho mensal e terá o prazo de 2 (dois) dias, contados a partir do recebimento do documento, para interpor pedido de reconsideração da avaliação técnica. A reconsideração será avaliada pela Fiscalização, por igual prazo.

6.9. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.10. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. A visita ao local onde o serviço será executado não é obrigatória, porém é recomendada como condição relevante para que os licitantes possam elaborar suas propostas de forma mais precisa e alinhada ao presente Termo de Referência. Essa visita tem por objetivo permitir que os interessados se familiarizem com as instalações e recursos disponíveis, além de possibilitar a obtenção de informações complementares que contribuam para o adequado planejamento e cumprimento das obrigações contratuais.

7.2. O licitante deverá realizar vistoria nas instalações do local de prestação do serviço, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, no Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira- CAP-UERJ, situado à Rua Barão de Itapagipe, 96 – Rio Comprido-Rio de Janeiro/RJ, das 09:00 horas às 15:00 horas, mediante agendamento a ser efetuado previamente pelo e-mail: ru.uerj.cap@gmail.com ou pelo telefone (21) 3803-9001- Fiscalização do RU CAP- UERJ.

7.3. O prazo para a visita/vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

7.4. A realização da vistoria poderá ser comprovada por Atestado de Vistoria/Visita, assinado pelo servidor responsável, conforme modelo anexo ao Edital (Anexo II), caso a contratada opte por realizá-la.

7.5. 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 a contratada o licitante vencedor assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.6. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá emitir declaração, conforme modelo Anexo III a este Termo de Referência, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras relacionados às instalações e à operação do RU CAp Uerj.

8. PESSOAL

- 8.1. A importância da qualificação profissional formal no ato de admissão do funcionário e do conjunto de competências pertencentes a ele farão toda a diferença na prática de produção de alimentação coletiva com relação a qualidade total e produção de refeições.
- 8.2. Os cargos de copeiro, auxiliar de cozinha, estoquista, auxiliar administrativo, auxiliar de serviços gerais e magarefe deverão possuir escolaridade compatível com a sua função. O cargo de cozinheiro além de possuir escolaridade compatível com a sua função, deverá apresentar cursos básicos de profissionalização que variam de 200 a 400 horas ou experiência equivalente.
- 8.3. A Contratada deverá efetuar o preparo dos alimentos, em todas as suas fases, por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas de gastronomia e dos mais rigorosos padrões de higiene e de segurança dos alimentos. Todos os empregados deverão possuir a carteira de habilitação de manipulador de alimentos conforme Portaria S/IVISA-Rio, nº 002, de 11/11/2020.
- 8.4. A Contratada deverá recrutar em seu nome e sob sua exclusiva e inteira responsabilidade os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos e arcar com todos os encargos previstos nas leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais etc., em decorrência da sua condição de empregadora. O descumprimento dessas obrigações incidirá em advertências e/ou penalidades previstas no item 36 deste Termo de Referência.
- 8.5. A Contratada deverá manter em seu quadro de pessoal, um nutricionista responsável técnico habilitado, junto ao Conselho Regional de Nutrição, para representá-la junto à UERJ, o qual dirigirá os trabalhos no RU e estará à frente da execução dos serviços. A Contratada deverá conceder, a este representante, amplos poderes para a imediata resolução de problemas verificados no serviço ou mesmo apontados pela Fiscalização do RU CAp-UERJ.
- 8.6. Em caso de eventual substituição do nutricionista responsável técnico, a Contratada deverá comunicar com uma semana de antecedência à Fiscalização da UERJ.
- 8.7. A Contratada deverá cumprir normas e determinações estabelecidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas, e pela Legislação em geral, no que se refere ao exercício das suas atividades estabelecidas no item 9 - Dimensionamento de pessoal e descrição sumária dos cargos do presente Termo.
- 8.8. A equipe operacional e os nutricionistas (responsável técnico e quadro técnico) da Contratada deverão participar de reuniões mensais e sempre que necessário com a Fiscalização do RU CAp-UERJ para avaliação dos serviços prestados.
- 8.9. A equipe operacional e os nutricionistas (responsável técnico e quadro técnico) da Contratada deverão compreender, respeitar e colaborar com a missão de ensino, pesquisa e extensão, características que conferem especificidade ao RU. Somente serão permitidos estágios, projetos de extensão e de pesquisa aos estudantes regularmente matriculados nos cursos de Graduação e Pós-graduação da UERJ.
- 8.10. A Contratada deverá atender às disposições da Resolução CFN Nº 600/2018 que regulamenta a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas dos estagiários de Nutrição além da Resolução CFN Nº 599/2018, artigo 67 que aprova o código de ética e de conduta do nutricionista.
- 8.11. A Contratada deverá apresentar mensalmente à Fiscalização do RU CAp-UERJ uma relação da movimentação do quadro de empregados constando nome, cargo, data de admissão e demissão, número da documentação de identidade e horário de trabalho, até o quinto dia útil de cada mês.
- 8.12. A Contratada deverá apresentar mensalmente à Fiscalização do RU CAp- UERJ os contracheques, comprovante do vale transporte e vale alimentação, até no máximo o dia 15 de cada mês.
- 8.13. A Contratada, caso necessite realizar atividades no final de semana no RU, deverá apresentar com uma semana de antecedência à Fiscalização do RU CAp- UERJ, as escalas de trabalho do final de semana, especificando nome, cargo e horário de trabalho, inclusive dos nutricionistas supervisores.
- 8.14. A Contratada deverá diligenciar no sentido de que seus empregados cumpram rigorosamente os horários estabelecidos, e se mantenham, nas dependências do restaurante universitário do CAp-UERJ, devidamente uniformizados.
- 8.15. Caso a contratada opte por conceder férias aos seus empregados, em períodos diferentes dos recessos acadêmicos, informados pela Fiscalização do RU CAp-UERJ, está deverá substituir os empregados, mantendo a mesma categoria profissional exigida, sem ônus adicional para a UERJ, com antecedência de 05 (cinco) dias úteis, de maneira a não prejudicar o bom andamento do serviço.
- 8.16. A Contratada deverá apresentar à Fiscalização do RU CAp-UERJ, diariamente, a relação de faltas de seus empregados constando nome, cargo e horário de trabalho.
- 8.17. A Contratada deverá substituir os empregados que, a critério da Fiscalização do RU CAp-UERJ, não preencham as condições exigíveis para o bom desempenho dos serviços, no prazo máximo 48 (quarenta e oito) horas, a contar da data da solicitação.
- 8.18. A Contratada deverá manter seus empregados, durante a jornada de trabalho, nas áreas de operações pertinentes ao serviço, não sendo permitido o trânsito livre pelo CAp-UERJ, salvo através de ordem expressa da Fiscalização do RU CAp-UERJ.
- 8.19. Em caso de teste de habilidade de desempenho com profissionais para compor a equipe do RU CAp-UERJ, a Fiscalização do RU CAp-UERJ deverá ser comunicada com no mínimo 24 horas de antecedência. É vetada a realização deste teste nas instalações do RU, para compor a equipe de outras unidades da Contratada.
- 8.20. Caso haja necessidade de admissão imediata de pessoal para cobrir vaga aberta na equipe mínima prevista será estipulado o prazo de 15 (quinze) dias para apresentação dos exames obrigatórios, dias contados a partir da data de ingresso do trabalhador da Contratada no Restaurante Universitário.
- 8.21. A Contratada deverá apresentar à Fiscalização do RU CAp-UERJ, no início dos serviços, a seguinte documentação:
- 8.21.1. Anotação de Responsabilidade Técnica (RT) do Conselho Regional de Nutricionista 4ª Região relativa a esse contrato.
- 8.21.2. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) – Portaria do Ministério do Trabalho nº. 24, de 30/12/94 – NR 712.
- 8.21.3. Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) – Portaria do Ministério do Trabalho nº806 de 13.04.22 -NR112.
- 8.21.4. Caderneta Sanitária para atividade de produção de refeições conforme Lei Complementar Nº 197, de 7/12/201820, do município do Rio de Janeiro.
- 8.22. A Contratada deverá fornecer à Fiscalização do RU CAp-UERJ, no ato da admissão, da substituição, da mudança de função e da demissão de qualquer empregado, a cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), que deverá conter, no mínimo, os seguintes exames médicos complementares.
- 8.23. A contratada deve enviar a carteira de vacinação de todos os funcionários atualizada, a Fiscalização do RU CAp-UERJ.
- 8.24. O Quadro 4 apresenta os exames e sua respectiva periodicidade.

Quadro 4 - Descrição dos exames a serem realizados pelos empregados e sua periodicidade

Descrição dos exames	Periodicidade
Raio X de tórax: PA e perfil	Bianual
Exame parasitológico – MIF	Anual e Admissional
Exame de sangue: Hemograma completo, lipidograma, glicemia, uremia, grupo sanguíneo e fator RH	Anual e Admissional
Exame de urina – EAS	Anual
Exame clínico, com ênfase nas doenças infectocontagiosas	Anual
Exame dermatológico, com ênfase nas doenças de pele e anexos	Anual
Exame odontológico, com ênfase para periodontias avançadas e focos dentários: cistos e abscessos.	Anual
Exame oftalmológico	Anual

- 8.25. Os empregados expostos a ruídos superiores a 80 dB (A) deverão fazer a audiometria anualmente, de acordo com o estabelecido na Portaria 19 de 19/04/98 do MTE, ou outro dispositivo legal que venha a complementá-la ou substituí-la.
- 8.26. A Contratada deverá fornecer no 1º (primeiro) semestre para cada empregado, no mínimo cinco jogos de uniformes novos, completos e adequados às atividades de cada um contendo o logotipo da Contratada. Nos semestres subsequentes deverão ser fornecidos para cada empregado no mínimo dois jogos novos. No ato da entrega dos uniformes novos, os empregados deverão devolver no mínimo dois jogos usados. Os registros de controle de fornecimento de uniformes deverão ser encaminhados à Fiscalização do RU CAp-UERJ.
- 8.27. A Contratada deverá manter peças sobressalentes de tamanhos variados no RU, para eventuais trocas em caso de avarias. A Contratada deverá manter controle da troca diária dos uniformes por parte dos seus empregados, zelando para que os mesmos estejam sempre rigorosamente conservados e limpos. Caso a Fiscalização do RU CAp-UERJ verifique que essas exigências não estão sendo cumpridas, a

Contratada passará a lavar e higienizar os uniformes de seus empregados por meio de uma lavanderia especializada, sem ônus para a UERJ.

8.28. Os uniformes deverão ser constituídos basicamente de: bibico e rede ou touca, calça, blusa e/ou jaleco, avental de acordo com a função, sapatos fechados ou botas homologados pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e demais Equipamentos de Proteção Individual (EPI) descritos no item 27 e 28- Normas de Segurança, Meio Ambiente e Saúde (SMS). Manipuladores que possuem excesso de pelo nos membros superiores (braços) deverão usar uniformes com mangas longas, além dos EPI supracitados.

8.29. Os uniformes do cozinheiro, auxiliar de cozinha, magarefe e copeira deverão ser na cor clara, na parte superior. Os demais empregados, estoquista e auxiliar de serviços gerais deverão ter uniformes em cores claras. Os uniformes dos empregados que higienizam os banheiros deverão ser de cor distinta dos demais. Os nutricionistas e auxiliar administrativo poderão utilizar uniforme padrão da Contratada.

8.30. Todos os empregados deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/ presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, unhas aparadas e sem esmaltes e base. Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios, anéis/alianças, piercings), perfumes, maquiagem, unhas e cílios postiços, barba e bigode.

8.31. Fica terminantemente proibido o uso do uniforme fora das dependências do RU Cap UERJ, incluindo o entorno imediato do RU, devendo o trabalhador, em tais situações, retirar o uniforme e vestir sua própria roupa antes de se ausentar do local de trabalho.

8.32. Não será permitido em serviço, qualquer empregado suspeito de ser portador de enfermidade transmissível.

8.33. A Contratada deverá alertar aos seus empregados à obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios gastrointestinais, entre outros.) para o devido registro.

8.34. Será proibido fumar nas dependências do RU Cap-UERJ e em seu entorno, bem como portar cigarros e similares, devendo ser integralmente observadas as disposições da Lei Federal nº 9.294, de 15 de junho de 1996. Também será proibido o uso de celulares nas áreas de preparo, distribuição, higienização e demais áreas do RU Cap-UERJ.

8.35. As luvas para manuseio dos alimentos, quando indicadas, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso.

8.36. A Contratada deverá realizar, semestralmente, avaliações sistemáticas do desempenho de seus empregados em todas as atividades. Os registros dessas avaliações deverão ser entregues à Fiscalização do RU Cap-UERJ.

8.37. A Contratada deverá realizar, semestralmente e sempre que necessária à capacitação, com relação aos aspectos higiênicos sanitários (higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e DTA), através de atividades educativas, adequadas ao público-alvo priorizando atividades lúdicas e dinâmicas de grupo visando mudanças comportamentais. O cronograma de capacitação de pessoal deverá ser apresentado à Fiscalização do RU Cap-UERJ no início da vigência do contrato, especificando o tipo de atividades, as funções abrangidas e as datas previstas. Em relação aos temas a serem abordados sugerimos: o uso de fichas técnicas de preparação, atendimento ao cliente, treinamento motivacional e operacional, relacionamento interpessoal, promoção da alimentação saudável, uso de EPI, segurança no trabalho entre outros.

8.38. A Contratada deverá encaminhar previamente à Fiscalização do RU Cap-UERJ, uma cópia do escopo do treinamento, as estratégias, o responsável e a carga horária prevista. A fiscalização do RU Cap-UERJ deverá participar desses treinamentos/capacitações na qualidade de ouvinte. Após realização de cada capacitação deverá ser apresentada a lista de presença assinada pelos participantes.

9. DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL, SETORIZAÇÃO E DESCRIÇÃO SUMÁRIA DOS CARGOS

9.1. A produção e distribuição das refeições no RU Maracanã deverão contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender todas as atividades referentes ao processo produtivo de refeições, mantendo o fluxo contínuo, respeitando os horários das refeições descritos no item 4.

9.2. A nomenclatura utilizada das funções de pessoal técnico, operacional e administrativo é aquela estabelecida no Código Brasileiro de Ocupações – CBO, do Ministério do Trabalho e Emprego, na forma da exigência contida no Art. 7º, §2º da IN nº 05/2017.

9.3 Considerando o objeto deste Termo de Referência — a produção e distribuição de refeições para os estudantes do Cap-UERJ —, cujo preparo ocorrerá nas dependências da CONTRATADA, não caberá à CONTRATANTE a gestão direta da alocação ou do quantitativo de pessoal. Compete, contudo, à CONTRATANTE exigir que a CONTRATADA mantenha, em seu quadro de pessoal, tanto em suas próprias instalações quanto nas atividades de distribuição das refeições no restaurante provisório do Cap-UERJ, o número mínimo de empregados necessário ao adequado desempenho dos serviços de café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche individuais prontos para transporte, de modo a assegurar a qualidade do atendimento.

9.4. O dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser suficiente para assegurar a execução plena e eficiente das atividades inerentes a cada função das refeições. A CONTRATADA deverá manter, no âmbito do RU Cap-UERJ, o quantitativo mínimo de profissionais estabelecido no Quadro 5, considerando o fornecimento de até 2.636 refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche noturno) e de até 1.239 kits-lanche (sábados e atividades de campo), totalizando 3.875 unidades de atendimento, de modo a garantir a qualidade dos serviços prestados e o adequado funcionamento da unidade. O quantitativo total de empregados, bem como sua distribuição por função, deverá ser submetido à aprovação da fiscalização do RU Cap- UERJ.

9.5 . A contratada poderá apresentar à Fiscalização do RU Cap- UERJ uma proposta de readequação do quadro de pessoal sempre que houver alterações significativas na demanda de refeições, seja por redução, em função de períodos de férias acadêmicas ou paralisações das atividades universitárias, seja por aumento, decorrente, ampliação do público atendido, de eventos institucionais ou outras situações excepcionais. Qualquer ajuste estará sujeito à análise e aprovação da Fiscalização, devendo ser garantida, em todos os casos, a manutenção da qualidade e da continuidade dos serviços prestados.

9.6. O Quadro 5 apresenta a sugestão de distribuição do quantitativo de pessoal por função, considerando a demanda estimada de refeições. A quantidade de armários solicitada neste Termo de Referência está fundamentada na Norma Regulamentadora nº 24 (NR-24), a qual estabelece que, “em todos os estabelecimentos industriais e naqueles em que a atividade exija troca de roupas, ou seja, seja imposto o uso de uniforme ou guarda-pó, deverá haver local apropriado para vestiário, dotado de armários individuais, observada a separação por sexo”. A contratada deverá providenciar armários para guarda de objetos (celular e outros), em número suficiente e identificados, aos seus funcionários.

Quadro 5 - Quantitativo de pessoal diário sugerido por categoria profissional

Local	Função	Número
Dependências da CONTRATADA: responsável pelo acompanhamento diário das atividades de armazenamento, pré-preparo e transporte de hortaliças e carnes in natura fracionadas destinadas ao RU Cap-UERJ.	Nutricionista	01
RU Cap UERJ (gerente responsável técnico - RT)	Nutricionista	01
RU Cap UERJ: responsável pelo acompanhamento diário da produção e distribuição da alimentação dos alunos com necessidades especiais (intolerância e ou alergia alimentar)	Nutricionista	01
RU Cap UERJ : responsável pela distribuição	Técnico em Nutrição e Dietética	01
RU Cap-UERJ	Copeira	06
Dependências da CONTRATADA: área de pré-preparo de hortaliças	Copeira	02
Dependências da CONTRATADA: área de pré preparo de carnes	Magarefe	01
Dependências da CONTRATADA e RU Cap Uerj	Motorista	01
RU Cap-UERJ	Auxiliar de serviços gerais	06
Dependências da CONTRATADA:	Auxiliar de serviços gerais	01
RU Cap-UERJ: área de cocção	Cozinheiro	01
RU Cap-UERJ: área de cocção DIETA	Cozinheiro Dieta	01
RU Cap-UERJ: área de cocção	Auxiliar de cozinha	04
RU Cap-UERJ: estoque	Estoquista	01
RU Cap-UERJ: Administração	Auxiliar administrativo	01
TOTAL		29

9.7. Segue abaixo, a descrição sumária de cargos da equipe do RU:

9.7.1. Nutricionista: Responsável por planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar a execução das atividades operacionais relacionadas à produção, bem como pelo padrão de qualidade requerido pela Fiscalização do RU Cap- UERJ. Para realizar essas atribuições, o nutricionista em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deverá desenvolver as atividades obrigatórias e complementares de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 600/2018. Assume também a função de preceptor dos estagiários e bolsistas do curso de Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição da UERJ.

9.7.2. Técnico em Nutrição e Dietética: Afixar o cardápio semanal do café da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche noturno, bem como as atualizações, decorrentes das alterações previamente autorizadas; supervisionar a aplicação do Manual de Boas Práticas em todos os processos; acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade em todo processo, desde a produção até distribuição, de acordo com o estabelecido no manual de boas práticas, atendendo às normas de segurança alimentar; acompanhar e orientar o processo produtivo de pré-preparo e preparo de refeições e alimentos, avaliar as características sensoriais dos alimentos preparados de acordo com o padrão de identidade e qualidade estabelecido; aferir e registrar as temperaturas de envase e chegada das preparações; acompanhar o acondicionamento e armazenamento de alimentos; supervisionar a higiene pessoal dos funcionários, bem como dos uniformes; acompanhar a execução das atividades de envase, transporte e distribuição de refeições, observando o per capita e a aceitação do cardápio pelos comensais; orientar funcionários para o uso correto de uniformes e de Equipamento de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade e as normas de segurança no trabalho, quando necessário; colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária; colaborar no treinamento de pessoal operacional; elaborar relatórios das atividades desenvolvidas; observar e informar à chefia imediata as opiniões dos estudantes, como a aceitação dos cardápios oferecidos e reclamações referentes às preparações contidas no cardápio e ao serviço; executar outras tarefas pertinentes ao cargo. Também acompanha a execução das atividades, desde o preparo até a distribuição das refeições, podendo ainda atuar na coleta de dados e em ações de educação alimentar e nutricional, conforme estabelece a Resolução CFN nº 605, de 22 de abril de 2018.

9.7.3. Cozinheiro: Responsável pelo preparo dos pratos quentes, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

9.9.4. Auxiliar de Cozinha: – Responsável pelo pré-preparo dos pratos quentes, pré-preparo e montagem das saladas e sobremesas, reabastecimento dos balcões de distribuição, das bebidas quentes e frias, da mesa de condimentos, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições, conferidas pelo cozinheiro. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

9.9.5. Magarefe: Responsável pelo pré-preparo e acondicionamento das carnes, higienização e sanitização dos equipamentos da sua área operacional. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

9.9.6. Estoquista: Responsável pelo controle dos documentos e registros de quantidade e valores financeiros das mercadorias, bem como pelo controle de qualidade dos produtos recebidos e das suas características sensoriais. Organiza e controla as áreas de recebimento, armazenamento adequado e distribuição dos gêneros.

9.9.7. Copeira: Responsável pelo pré-preparo, preparo e envase das preparações do café da manhã, saladas, frutas, assim como pela distribuição das refeições do café da manhã, almoço e lanche. Executa a higienização e sanitização dos utensílios e equipamentos das suas áreas operacionais. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

9.9.8. Auxiliar de Serviços Gerais: Responsável pela higienização e sanitização dos utensílios, equipamentos, mobiliário, estrutura física de todas as áreas operacionais, inclusive banheiros e vestiários. Seleciona, separa e acondiciona os resíduos decorrentes da produção e distribuição das refeições. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

9.9.9. Motorista: Transportar as refeições embaladas; auxiliar no processo de carga e descarga do veículo; avaliar as condições de entrega; comunicar ao responsável técnico da CONTRATADA qualquer problema ocorrido durante o seu trabalho; higienizar diariamente o veículo de acordo com o Procedimento Operacional Padronizado (POP); executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

9.9.10. Auxiliar administrativo: Responsável pelas atividades de controle administrativo inerentes à prestação de serviços.

10. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO E DO PROCESSO

10.1. Escopo do produto: As refeições deverão ser planejadas em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (2020), respeitando as necessidades alimentares e/ou nutricionais específicas dos estudantes, bem como a cultura local e os aspectos ambientais, sendo produzidas e distribuídas em conformidade com os procedimentos técnico-científicos, culinários e higiênico-sanitários preconizados para Unidades de Alimentação e Nutrição. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA, sendo compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região. Deverão, ainda, observar a promoção da alimentação saudável, conforme preconizado pela Organização Mundial da Saúde, contemplando a adequada composição nutricional, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e os aspectos socioambientais, em alinhamento ao Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (2020).

10.2. Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura sempre de marcas renomadas, tradicionais e conhecidas na região, as quais devem ter prévia aprovação pela Fiscalização do RU CAP-UERJ. Para definição do termo “de primeira” usar parâmetro ANVISA Resoluções - Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNA – Ministério da Saúde (Quadro 6). As frutas e as hortaliças também deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada para garantir sua qualidade sensorial, nutricional e menor custo.

Quadro 6 - Exemplos de gêneros alimentícios de primeira qualidade

Açúcar refinado	Tipo União, Neve, Doçura ou padrão equivalente.
Adoçante artificial sucralose em sachê	Tipo Linea, Zero-cal, Finn ou padrão equivalente
Ameixa seca	Tipo Colombo, Beira Alta, Arisco ou padrão equivalente
Amido de milho	Tipo Maizena
Arroz Parboilizado	Tipo 1 de grão longo - Vila Nova, Ouro, Princesa, Tio João, Príncipe ou padrão equivalente
Azeite de oliva	Tipo Beira Alta, Andorinha, Castelo de Alvear ou padrão equivalente
Azeitona – tamanho médio ou grande	Tipo Beira Alta Cica ou padrão equivalente
Biscoito de polvilho integral	Tipo vegan Crek Crek ou padrão equivalente
Bolo caseiro	Produção própria; não deve ser utilizada mistura pronta para bolo
Cereais (ervilha seca, grão de bico, feijão fradinho, lentilha, etc)	Tipo Chinezinho, Rialto ou padrão equivalente
Cafê em pó torrado e moído	Tipo Melitta, Pilão ou padrão equivalente
Carne seca	Magra, manta longa, traseiro - tipo Charque 500, Gauchinha ou padrão equivalente.
Champignon	Tipo Arisco, Kinutre, Hemma ou padrão equivalente
Chocolate em pó solúvel	Tipo Nestlé, Bhering ou padrão equivalente; não deve ser utilizado achocolatado em pó
Creme de leite	Tipo Nestlé, Glória, Parmalat ou padrão equivalente.
Extrato de tomate	Tipo Elefante, Peixe ou padrão equivalente
Farinha de mesa – torrada, fina tipo 1	Tipo Tipity, Granfino ou padrão equivalente
Farinha de trigo - tipo especial	Tipo Boa Sorte, Dona Benta, ou padrão equivalente
Feijão preto (produzir caldo grosso)	Tipo 1, do tipo Combrasil, Máximo ou padrão equivalente
Fermento em pó	Tipo Royal ou padrão equivalente
Fubá	Tipo Granfino, Mimoso ou padrão equivalente
Frutas <i>in natura</i>	Deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada para garantir sua qualidade sensorial, nutricional e menor custo.
Geleia de frutas (chimia)	Tipo Ritter, Pia, entre outras
Leite de vaca integral ou desnatado (UHT)	Tipo Parmalat, Itambé ou padrão equivalente
Leite de coco	Tipo Socôco, Maguary, Serigy, Ducôco ou padrão equivalente
Linguíças	Tipo Sadia, Perdigão, Seara, Aurora (linguiça de frango) ou padrão equivalente.

Manteiga	Tipo Parmalat, Itambé, Boa Nata, Crioulo ou padrão equivalente
Margarina	Tipo Claybon, Piraquê, Primor ou padrão equivalente(isenta de gorduras trans)
Massas frescas pré- cozidas em geral (nhoque)	Terni, Bertucci ou padrão equivalente
Massas secas	Tipo Piraquê, Adria, Petybon ou padrão equivalente
Milho	Tipo Predileta, Bonduelle ou padrão equivalente
Óleo de soja ou girassol	Tipo Primor, Lisa ou padrão equivalente
Ovo	Tipo extra grande
Pão francês ou de massa fina tipo brioche ou careca (sem ovos e leite)	Não deve ser de produção industrial, devendo ser produzido em panificação; a qualidade deve ser aprovada pela fiscalização
Passas	Graúda s/ semente
Petit-pois (ervilha)	Tipo Jurema, Arisco, Bonduelle ou padrão equivalente
Queijo minas frescal ou muçarela	Tipo Planalto, Polengui, Ecila, Só leite, Boa nata, Crioulo ou padrão equivalente.
Queijo muçarela de castanha	Tipo Nomoo, Vidaveg, Basi.co ou padrão equivalente
Queijo parmesão	Tipo Mimo, Parmedouro, Montesanina ou padrão equivalente.
Suco de frutas	Produzido com frutas <i>in natura</i> ou polpa de fruta congelada; não deve conter açúcar nem produtos equivalentes e nem corantes, aromatizantes, saborizantes e edulcorantes, tipo Polpa Brasfruit.
Salsichão	Tipo Sadia, Perdigão ou padrão equivalente.
Vinagre (Agrin)	Tipo Peixe, Castelo de Alvear ou padrão equivalente

10.4. Não será permitida a utilização de alimentos industrializados ultraprocessados, por exemplo, produtos cárneos como, almôndega, quibe, frango empanado, hambúrguer e similares; temperos como condimentos preparados para caldos, realçadores de sabor (salvo em receitas da culinária internacional), amaciantes de carne; molhos para salada; farofas e batata palha prontas. Essas preparações culinárias deverão ser elaboradas na produção do RU CAp Uerj. Para minimizar a oferta de sal nas refeições os condimentos utilizados nas preparações culinárias deverão priorizar as ervas aromáticas e especiarias naturais em detrimento de condimentos industrializados. Os demais produtos ultraprocessados não listados, por exemplo, frios, embutidos, curados, defumados, deverão ser analisados individualmente e aprovados pela Fiscalização do RU CAp-UERJ para sua inclusão e frequência somente nos cardápios considerando preparações típicas da culinária brasileira e internacional.

10.5. Não serão aceitas preparações à base de aparas de carne no prato proteico principal (carnes).

10.6. -Não será permitida a aquisição de carne fracionada industrialmente para compor o cardápio. A mesma deverá ser moída na área de pré-preparo de carnes da empresa CONTRATADA e transportada para o RU CAp-UERJ.

10.7. As carnes fracionadas que serão transportadas para dependências do RU CAp-UERJ deverão estar refrigeradas em embalagens plásticas apropriadas para acondicionamento de alimentos e identificadas com etiqueta individual, informando a identificação do produto, a data e hora de manipulação, validade, o número do lote e identificação do SIF (Selo de Inspeção Federal), acompanhados de planilha de controle de temperatura, conforme legislação vigente.

10.8. As preparações que não estiverem discriminadas nas especificações de porção (alimento cozido e/ou preparado, pronto para o consumo) deverão ser acordadas previamente com a Fiscalização do RU CAp-UERJ.

10.9. As hortaliças manipuladas que serão transportadas para dependências do RU CAp-UERJ deverão estar refrigeradas em embalagens plásticas apropriadas para acondicionamento de alimentos e identificadas com etiqueta individual, informando a identificação do produto, a data e hora da manipulação, validade, acompanhadas de planilhas de controle de temperatura, conforme legislação vigente.

10.6. Para o preparo dos alimentos somente será permitida utilização de óleos vegetais com composição predominante de ácidos graxos mono e poli-insaturados, sendo vetada a utilização de gorduras vegetais com composição predominante de ácidos graxos saturados. Em preparações culinárias que demandem a utilização de margarina, somente poderá ser utilizado produto sem gordura trans.

10.7. Para a confecção das preparações culinárias serão permitidas a utilização de leite tipo UHT e leite em pó nas preparações culinárias que demandem sua utilização.

10.8. Todas as preparações do cardápio deverão ser provisionadas respeitando as respectivas fichas técnicas, garantindo o abastecimento de todas as preparações e as gramaturas de suas porções até o término do horário do almoço e do jantar. Portanto, a produção das preparações deverá ser escalonada visando o atendimento à demanda por preparação e o não desperdício dos alimentos.

10.9. Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta.

10.10. Todo e qualquer serviço considerado inaceitável pela Fiscalização da UERJ, deverá ser refeito ou reparado, às expensas da Contratada e no prazo estipulado.

10.11. É vetado o uso das dependências do RU CAp Uerj para a comercialização e/ou elaboração de produtos que não fazem parte do cardápio estipulado e que não serão consumidos pelos usuários do referido RU.

11. CARDÁPIO

11.1. Os cardápios deverão ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico- sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira e Diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

11.2. O cardápio mensal deve ser planejado pela Contratada e submetido à aprovação pela Fiscalização do RU CAp Uerj, 30 (trinta) dias antes de sua execução. As correções necessárias deverão ser apresentadas no máximo de 07 (sete) dias corridos.

11.3. Após a aprovação final dos cardápios, as fichas técnicas de todas as preparações elencadas no cardápio, a serem utilizados deverão ser entregues para apreciação da Fiscalização do RU CAp Uerj com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras, sódio e outros micronutrientes).

11.4. As fichas técnicas das preparações em execução no cardápio do dia deverão estar expostas em displays (linha Flexoline ou equivalente) e localizadas nas áreas e setores afins para consulta dos manipuladores de alimentos. O conjunto das fichas técnicas das preparações deverá compor o receituário padrão.

11.5. Toda alteração/substituição de itens do cardápio deverá ser expressamente autorizada pela Fiscalização do RU CAp Uerj, e o pedido deverá ser formalizado por escrito com as devidas justificativas. O descumprimento incidirá em advertência e/ou penalidade prevista no item 36 deste termo de referência.

11.6. A frequência de preparações culinárias utilizando a técnica de fritura será permitida no máximo 05 (cinco) vezes por mês, uma vez na semana, considerando-se 22 (vinte e dois) dias úteis. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. A Contratada deverá registrar a troca do óleo de fritura e monitorar a sua vida útil por meio de produtos reconhecidos no mercado para verificação da porcentagem de ácidos graxos livres do mesmo.

11.7. Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio conforme item 12.1 a Contratada sofrerá advertências e/ou penalidades de acordo com o previsto no item 36 deste termo de referência.

11.8. As preparações que não estiverem discriminadas nas especificações de porção (alimento cozido e/ou preparado, pronto para o consumo) deverão ser acordadas previamente com a Fiscalização do RU CAp-UERJ.

11.9. A CONTRATADA deverá afixar o cardápio semanal de todas as refeições na entrada do RU CAp-Uerj e na cantina do CAp-UERJ, na semana vigente do mesmo. O cardápio diário deverá ser atualizado no caso de alguma alteração e previamente autorizado pela Fiscalização do RU CAp-UERJ. Na semana anterior, o cardápio deverá ser enviado à Fiscalização do RU CAp-UERJ que disponibilizará via e-mail à direção da instituição, para ser disponibilizado no site cap.uerj.br.

11.10. A Contratada deverá fornecer displays em todas as linhas de distribuição com o nome da preparação, ingredientes, medida caseira e calorias em todas as preparações. Quando a preparação for proveniente de agricultura familiar, a mesma deve ser identificada no display.

11.11. Quando forem ofertadas preparações com ingredientes potencialmente alergênicos, estes deverão ser identificados nos cardápios divulgados ao público, bem como nos recipientes das refeições prontas, em conformidade com a legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos.

11.12. Todas as preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e submetidas à aprovação prévia da equipe técnica da CONTRATANTE, assim como quaisquer outras preparações do cardápio sempre que solicitado. Após a aprovação, a CONTRATADA deverá definir em conjunto com a CONTRATANTE a gramatura da porção a ser servida e encaminhar a ficha técnica correspondente à nova preparação.

11.13. Cada refeição deverá fornecer, conforme recomendação do FNDE, por meio da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, o percentual de macronutrientes presente no quadro 7.

Carboidrato	Proteína	Lipídio
55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET para ensino fundamental e médio

12. ESTRUTURA DO CARDÁPIO DO ALMOÇO

12.1. O cardápio da refeição ALMOÇO deverá ser estruturado da seguinte forma: entrada- 2 (duas) saladas; 1 (um) prato proteico de origem animal e 1 (um) prato proteico de origem ovolactovegetariana como opção; 1 (uma) guarnição; 3 (três) acompanhamentos/pratos base (arroz parboilizado, arroz integral e leguminosa), 1 (uma) sobremesa (fruta), cujo detalhamento segue abaixo:

12.1.1. Entrada

Composta por (02) dois tipos de saladas, denominadas tipo I e tipo II, cuja composição, porção e frequência estão descritas no Quadro 8 abaixo.

Quadro 8 - Tipo, composição, porção e frequência das saladas do RU CAp Uerj

Tipo	Composição	Porção	Frequência
I	Vegetais Folhosos crus	À vontade	Diária – pelo menos 01 tipo por dia, não se repetindo na semana
II	Vegetal A e/ou B sob a forma crua ou cozida ou leguminosas ou cereais	À vontade	Diária - 01 tipo por dia, não se repetindo na semana

12.1.1.1. A salada Tipo I deverá ser composta de vegetal tipo A (folhoso cru), como: alface crespa, alface lisa, chicória, agrião, rúcula, acelga, entre outros, exceto repolho e couve.

12.1.1.2. A salada Tipo II deverá ser composta por vegetal A e/ou B sob a forma crua ou cozida, como: tomate, pepino, abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, jiló, vagem, brócolis, couve flor, entre outros. Também poderão ser incluídas leguminosas, como feijão-fradinho, feijão-branco, grão-de-bico, ervilha, lentilha, entre outras, ou ainda cereais, como o trigo para quibe (utilizado no tabule).

12.1.1.3. As saladas deverão estar dispostas nos módulos de distribuição refrigerados, com compressor próprio, no RU CAp-UERJ, para que o usuário se sirva à vontade.

12.1.1.4. Não deverão ser servidos molhos prontos, principalmente à base de gordura tipo maionese. Indica-se, quando for necessário, o uso de molhos à base de iogurte natural, azeite e vinagre (agrin).

12.1.2. Prato Proteico com Opção Ovolactovegetariana

O prato principal deve conter uma fonte de proteína, sendo oferecidos diariamente dois tipos de pratos proteicos: um considerado o prato principal do dia, de origem animal, elaborado com carnes bovinas, suínas, aves ou pescados, e uma opção proteica de origem ovolactovegetariana, composta por preparações à base de leite, ovos, cereais, legumes e leguminosas.

12.1.2.1. Todos os produtos cárneos utilizados deverão ser de excelente qualidade higiênico-sanitária e sensorial, adquiridos congelados, em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal, atendendo às exigências da legislação vigente para produtos cárneos.

12.1.2.2.Não será permitida a utilização de nenhum tipo de carne temperada e/ou fracionada industrialmente para compor o cardápio. A mesma deverá ser moída na área de pré-preparo de carnes da empresa contratada.

12.1.2.3. A utilização de carne resfriada será permitida após autorização da Fiscalização do RU CAp-UERJ.

12.1.2.4. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões e excesso de tecido adiposo. Não será permitido o congelamento dos produtos cárneos, segundo legislação RDC nº. 216/2004.

12.1.2.5. As preparações proteicas compostas com vegetais ou massas não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como: frango ao molho com quiabo, lasanha à bolonhesa, entre outras.

12.1.2.6. As preparações que contenham peixe devem ser acompanhadas da informação “Pode conter espinha” nos displays das linhas de distribuição.

12.1.2.7. Nos pratos principais e opções, quando a preparação caracterizar o acréscimo de conservas e/ou frios, deverá ser obedecido um per capita de 15g desses ingredientes (exemplos: champignon, petit-pois, milho verde, azeitona, passas etc.).

12.1.2.8. A preparação Strogonoff (carne, frango, soja ou grão-de-bico, entre outros) deverá incluir champignon na proporção de 15 g per capita.

12.1.2.9. Preparações à base de carne suína e de pescados deverão ser acompanhadas de gomos de limão servidos junto com o prato proteico.

12.1.2.10. A proteína destinada aos estudantes do 1º e 2º anos do Ensino Fundamental I deve ser oferecida em pedaços pequenos, a fim de evitar riscos de acidentes mecânicos durante a deglutição (engasgos). As preparações que contenham molhos devem ser servidas, nesse ano escolar, com molhos elaborados com temperos naturais.

12.1.2.11. Os Quadros 9 e 11 apresentam o produto, a especificação, a frequência das preparações elaboradas com carnes e com alimentos de origem ovolactovegetariana cardápio, a porção correspondente e exemplos de preparações utilizadas.

12.1.2.12. O usuário deverá efetuar a sua escolha, durante a distribuição, por um dos pratos proteico (quadro 9) ou opção de origem ovolactovegetariana (quadro 11) apresentados e que separadamente seguirão as porções abaixo discriminadas.

Quadro 9 - Produto, especificação, frequência das carnes no cardápio, porção, exemplos de preparações utilizadas

Produto	Especificação	Frequência	Porção/g	Exemplo Preparação
Boi sem osso	Lagarto redondo	01/mês	120	Assado
	Chã de dentro	03/mês	120	Bifes e iscas
			140	Empanados
	Patinho	02/mês	150	Cozidos, cubos, ensopado
	Pá ou acém	03/mês	120	Carne moída
Ave sem osso	Filé de peito de frango	03/mês	120	Bifes grelhados
			140	Empanados
	Sassami de frango	02/mês	120	Fracionados, desfiados e moidos
	Filé de Sobrecoxa de frango	02/mês	150	Assado
	Chester desossado*	01/ano	130	Assado
Porco sem osso	Copa lombo	01/mês	120	Assado/Grelhado
	Filé suíno	01/mês	120	Assado/Grelhado
Peixe sem osso	Filé de polaca/tilápia	03/mês	120	Frito
			140	Empanados

Salgado	Carne seca (Traseiro)	01/mês	130	Cozida
Embutido	Salsichão *	01/ano	150	Assado

*As preparações chester e salsichão somente serão servidas em eventos comemorativos, respectivamente Natal e Festa Junina.

Quadro 10 - Exemplos de preparações compostas de base proteica animal: produto, especificação, frequência das carnes no cardápio, porção

Produto	Especificação	Frequência	Porção	Exemplo de Preparação
Composto	Almôndega	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	Carne e frango (120g) 04 unidades de 30g.	Assada
	Carne Assada	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	120g. Se for carne assada ao molho, a gramatura de 120g se refere somente ao peso da proteína	Assada
	Quibe e Kafta	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	140g	Assado
	Quibe recheado com queijo	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	140g de quibe e 20g de queijo, perfazendo um total de 160g	Assada
	Lasanha de carne	01/mês	Carne moída (120g) Total 250g [carne (120g) massa (90g), queijo (10g) e molho (30g)]	Cozida, refogada
	Nhoque de carne	01/mês	Carne moída (120g) Total 260g [carne (120g), massa (80g), queijo (20g) e molho (40g)]	Cozida, refogada
	Churrasco Misto	01/mês	Carne bovina (45%), Frango (45%) e Linguiça calabresa (10%), , perfazendo um total de 150g.	Grelhada
			calabresa (10%), , perfazendo um total de 150g.	
	Frango com quiabo ou outro vegetal	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	150g de frango sem osso e 50 g de vegetal, perfazendo um total de 200g.	Cozida
	Empadão	01/mês	Frango ou carne (100g) e Massa (40g), perfazendo um total de 140g. Outros recheios (legumes variados, queijo, cebola) deverão conter também 100g recheio e 40g de massa, perfazendo um total de 140g.	Assada
	Torta de frango	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	Frango (120g), Massa (25g) e Molho (20g), perfazendo um total de 165g	Assada
	Fricassé	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	Frango (120g), Molho (20g), Milho (15g), Cenoura ralada (5g), Queijo parmesão (20g) perfazendo um total de 180g	Cozida/ Assada
	Bolo de batata	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	Carne (90g) e Batata (120g), perfazendo um total de 210g	Assada
	Strogonoff	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	Carne ou frango (120g) e Molho (80g), perfazendo um total de 200g	Cozida
	Frango Xadrez	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	Frango (100g), Vegetais coloridos (30g) e Amendoim Descascado (10g), perfazendo um total de 140g	Cozida
	Preparações à milanesa	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	Frango ou Carne ou Peixe (120g) e no máximo 20g de empanado, perfazendo um total de 140g	Frita
	Preparações do tipo parmegiana	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	Frango ou Carne (120g), no máximo 20g de empanado, além de um acréscimo de 20g de queijo muçarela e molho (10g) perfazendo um total de 170g	Frita
	Preparações do tipo pizzaiolo ou que levem queijo	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 9	Frango ou Carne (120g) e Queijo Muçarela (20g) e molho (10g) perfazendo um total de 150 g	Grelhado/Asssado

Quadro 11 - Produto, especificação, frequência das preparações de origem ovolactovegetariana (opção do prato proteico principal) no cardápio, porção e exemplos de preparações utilizadas

Produto	Especificação	Frequência	Porção	Exemplo Preparação
---------	---------------	------------	--------	--------------------

Soja	Proteína texturizada fina escura ou em cubos	05/mês	120g	Assada, refogada, cozida
Ovo	Tipo Extra grande	08/mês	2 unidades	Omelete e ovos mexidos
Grão de Bico		04/mês	130g	Assada, cozida, refogada, ensopada
Lentilha		02/mês	130g	Assada, refogada, cozida
Feijão Fradinhos e outras leguminosas		03/mês	140g	Assada, cozida, refogada
Flocos de milho (cuscuz), aveia		02/mês	140g	Assada
Hortaliças		05/mês	160g	Assada, refogada, ensopada

Quadro 12 - Exemplos de preparações de base proteica de origem vegetal: produto, especificação, frequência no cardápio, porção.

Produto	Especificação	Frequência	Porção	Exemplo Preparo
Soja	Proteína texturizada fina escura ou em cubos	05/mês	Mussaka de soja (160g) – 1 vez/mês Panqueca de soja (150g) – 1 vez/mês Quibe de soja (150g) – 1 vez/mês Hambúrguer de soja (120g) – 2 unidades de 60 g - 1 vez/mês	Assada, refogada
Grão de bico		02/mês	Torta de grão de bico com legumes (160g)- 1 vez/mês Ensopado de grão de bico com vegetais (150 g) ou Strogonoff de Grão de bico: Grão de bico (100g) + molho (80g), totalizando 180g - 1 vez/mês	Assada ensopada
Lentilha		02/mês	Empadão de lentilha (140g) Hambúrguer de lentilha (120g) Torta de lentilha: Lentilha (130g) + Massa (20g), totalizando 150g	Assada
Feijão fradinho e outros grãos		01/mês	Bolinho de feijão fradinho (130g) – 1 vez/mês	Assada
Flocos de milho/ aveia		02/mês	Almôndegas de aveia (120g), com 04 unidades de 30 g cada. - 1 vez/mês Hambúrguer de aveia (100g), com 02 unidades de 50 g cada. - 1 vez/mês Cuscuz de milho (150g)	Assada
Hortaliças		02/mês	Torta de Espinafre (140g) – 1 vez/mês Yakissoba vegetariano (160g) – 1 vez/mês	Assadas

12.1.3. Guarnição

Composta por uma (01) preparação, destinada a complementar e combinar com o prato proteico principal. Trata-se de preparação, predominantemente à base de hortaliças cozidas, servidas em pedaços ou sob a forma de purês. Também podem integrar esse componente preparações elaboradas com farinhas ou massas, desde que mantenham a função de guarnição na composição da refeição.

12.1.3.1. A porção de farofa deve ter 80g, composta por 60g de farinha de mandioca ou de outros cereais e de 20g de ingredientes como cebola, banana, alho, ovos, azeitonas, entre outros. As farofas devem ser preparadas somente com óleo vegetal e não com margarinas.

12.1.3.2. Na preparação do creme de milho deverá ser obedecido um per capita de 40g de milho em conserva. No creme só poderá conter, além do milho e dos temperos, o leite e o amido de milho/farinha de trigo (na proporção de 15% do leite UHT).

12.1.3.3. Na preparação do creme de espinafre deverá ser obedecida a porção de 60g de espinafre (cozido). No creme só poderá conter, além do espinafre e dos temperos, o leite e o amido de milho/farinha de trigo (na proporção de 15% do leite UHT).

12.1.3.4. Na preparação do purê de batata deverá conter, além da batata *in natura* e dos temperos, o leite e a margarina.

12.1.3.5. Na preparação chuchu ao molho branco deverá ser obedecido um per capita de 100g de chuchu. No creme só poderá conter, além do chuchu e dos temperos, o leite e o amido de milho/farinha de trigo (na proporção de 15% do leite UHT). Perfazendo um total de 160g.

12.1.3.6. Preparações com massas deverão ser acompanhadas do fornecimento de queijo parmesão ralado, servido em porções individuais de 10g, acondicionadas em embalagem plástica ou sachê embalado (contendo exclusivamente queijo parmesão e conservante).

12.1.3.7. As guarnições não listadas deverão ter sua composição e gramatura aprovadas previamente pela Fiscalização do RU CAP-Uerj.

O Quadro 12 especifica a composição, frequência, porção e exemplos de preparações contendo cereais e hortaliças dos tipos A, B e C, levando-se em consideração 22 (vinte e dois) dias úteis ao mês.

Quadro 13 - Composição, frequência, porção e exemplos de preparações contendo cereais e hortaliças dos tipos A, B e C.

Composição	Frequência	Porção	Exemplo Preparação
À base de farinhas com ou sem vegetais A e/ou B e frutas	02/mês	70g	Farofa de couve, ovos, banana, cenoura.
		100 g	Pirão de peixe e de legumes
		120g	Polenta
À base de vegetal C	05/mês	120 g	Purê de Batatas, batatas coradas, cozidas
		80 g	Batata frita, aipim frito
Vegetal do tipo A folhoso	10/mês	80 g	Couve, repolho, chicória, acelga (80g)
Vegetal do tipo A não folhoso		80 - 120g	Abobrinha, brócolis, berinjela, couve flor cozidos, refogados (120g)
Vegetal do tipo B			Abóbora, cenoura, chuchu, vagem cozidos, refogados (120 g)
Cremes espessados com farinha de trigo ou amido de milho	01/mês	120g	Creme de espinafre, milho
Preparações mistas de origem vegetal	02/mês	Recheio (100g) Massa (60g)	Suflês, quiche
Massas	02/mês	180 g	Espaguete, talharim, penne, parafuso

12.1.4. Acompanhamento ou Prato Base

Composto por (01) um tipo de arroz parboilizado, (01) um tipo de arroz integral, e por (01) um tipo de feijão. Os acompanhamentos que fazer parte da cultura local são arroz “branco” e feijão preto. Entretanto, para favorecer novos comportamentos alimentares saudáveis e evitar a monotonia alimentar serão oferecidos, também arroz integral e outros tipos de feijão de cor.

12.1.4.1. . Quanto ao arroz, o Quadro 14 apresenta a especificação, frequência, porção e exemplo de preparações levando em consideração 22 (vinte e dois) dias úteis ao mês.

Quadro 14 - Especificação, frequência, porção e exemplos de preparações de arroz

Especificação	Frequência	Porção	Exemplo Preparação
Arroz parboilizado	22/mês	À vontade	Simples
Arroz integral	22/mês	À vontade	Simples

12.1.4.2. O feijão deve permanecer em molho na véspera da utilização por pelo menos 7 horas sob refrigeração, conforme preconizado pelo Guia de boas práticas nutricionais em Restaurantes Coletivos, (ANVISA, junho/2014).

12.1.4.3. A quantidade de água para a cocção do feijão deverá obedecer à proporção de no máximo 3:1, resultando em uma preparação com caldo grosso. Não será permitido o uso de qualquer tipo de farináceo e/ou amiláceo para seu espessamento.

12.1.4.3. Quanto ao feijão, o Quadro 15 apresenta a especificação, frequência e exemplos de preparações levando em consideração 22 (vinte e dois) dias úteis ao mês.

Quadro 15 - Especificação, frequência, porção e exemplo de preparação de feijão

Especificação	Frequência	Porção	Exemplo Preparação
Feijão preto	20/mês	À vontade	Simples
Feijão de cor	02/mês	À vontade	Branco, mulatinho, roxinho, carioquinha ou manteiga

12.1.5. Sobremesa

Composta por (01) uma preparação. A Fruta *in natura* deve ser servida diariamente, ou seja de 2ª a 6ª feira.

12.1.5.1. Em caso de sobra da fruta do dia, a mesma poderá ser servida no lanche da tarde.

12.1.5.2. Quando oferecidas frutas picadas/ à francesa (exemplos: mamão, melancia, melão, manga, abacaxi, entre outras) deverão ser acondicionadas em embalagens plásticas descartáveis, redondas ou quadradas, com capacidade de 200 ml, próprias para alimentos e com tampa devidamente selada.

12.1.5.3. As sobremesas que necessitem de preparo e porcionamento prévios deverão estar devidamente etiquetadas, contendo informações referentes à data do preparo, validade do produto, bem como a identificação da preparação.

12.1.5.4. O Quadro 16 apresenta a especificação, frequência e porção das *frutas in natura* (tipo I e tipo II) levando em consideração 22 (vinte e dois) dias úteis ao mês.

Quadro 16 - Especificação, frequência, porção e exemplo de frutas *in natura* (tipos I e II)

Especificação	Frequência	Porção	Exemplo/Fr utas
Fruta tipo I	18/mês	01 unidade ou 100g de peso drenado de parte comestível	Banana prata, laranja pera, mamão, maçã, melancia, abacaxi, manga, melão, tangerina, uva, caqui, goiaba.
Fruta tipo II	04/mês	100g de peso drenado de parte comestível	Duo de frutas/ salada de frutas

12.1.6. Bebida

12.1.6.1. A água filtrada e gelada será disponibilizada em bebedouros localizados nas áreas do refeitório do RU CAp Uerj.

12.1.6.2. Os copos descartáveis para consumo da água deverão ter capacidade de 200 ml e serão fornecidos pela CONTRATADA.

12.1.6.3. Caso a água fornecida pela rede de abastecimento seja considerada imprópria para o consumo ou haja interrupção no fornecimento, a CONTRATADA deverá providenciar, de forma imediata, a aquisição de água potável, de modo a não comprometer ou interromper a distribuição das refeições. A CONTRATADA deverá apresentar o licenciamento sanitário da empresa fornecedora, conforme a legislação vigente no

estado do Rio de Janeiro, e encaminhar à Fiscalização do RU CAP- UERJ o respectivo laudo de potabilidade da água utilizada.

13. ESTRUTURA DO CARDÁPIO DO CAFÉ DA MANHÃ, LANCHE DA TARDE E LANCHE NOTURNO (EJA)

- 13.1. O cardápio semanal elaborado para o café da manhã será o mesmo para o lanche noturno distribuído à Educação Jovens e Adultos (EJA) e deverá ser estruturado da seguinte forma: 1 (uma) bebida (leite com café ou leite com chocolate ou suco de frutas), 1 (uma) unidade de pão com recheio (queijo muçarela ou minas ou manteiga) ou 1 (uma) porção de bolo caseiro, 1 (uma) fruta e sachê de açúcar.
- 13.2. Não será permitida a utilização de alimentos ultraprocessados, por exemplo, bolos industrializados, pães industrializados, néctar de frutas pronto para consumo, refrescos e outras bebidas adoçadas, bebidas à base de soja, bebidas lácteas, iogurtes, sorvetes, gelatina, entre outros listados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde, exceto aos discentes que apresentem intolerância ou alergia alimentar e condições de saúde específicas.
- 13.3. A composição do café da manhã, e do lanche noturno a ser oferecido, deverá respeitar, no mínimo, as quantidades definidas para cada porção, conforme descritas no quadro 17.

Quadro 17–Produto, especificação, porção, frequência, porção e observações das preparações que compõem os cardápios do café da manhã e do lanche noturno

CAFÉ DA MANHÃ E LANCHE NOTURNO (EJA) CAP-UERJ				
Produtos	Especificação	Porção	Frequência	Observação
Leite UHT com café	Integral ou desnatado	150 ml	02 vezes na semana	(1), (4), (5) e (10)
	Café	50 ml		
Leite UHT com chocolate em pó	Leite integral ou desnatado	180 ml	01 vez na semana	(1), (4), (5) e (10)
	Chocolate em pó	20 g		
Suco de frutas	Frutas <i>in natura</i> ou polpa de fruta natural congelada	200 ml	02 vezes na semana	(8), (10) e (12)
Pão	Massa fina tipo brioche ou careca	50 g	03 vezes na semana	(3), (4), (5) e (9)
	Francês		01 vez na semana	
Bolo caseiro (produção própria)	Sem cobertura (laranja, maracujá, cenoura, leite, banana, milho, entre outros)	100 g	01 vez na semana	(2), (3), (4), (5) e (9)
Frutas <i>in natura</i>	Abacaxi; banana prata; caqui; goiaba; laranja seleta; mamão formosa; maçã; manga; melancia; melão; pera; tangerina; uva verde ou outras opções	100 g	05 vezes na semana (sendo, pelo menos, 03 frutas diferentes por semana)	(6), (7), (8) e (12)
Queijo	Muçarela	20 g	02 vezes na semana	(4), (5) e (11)
	Queijo minas frescal			
Manteiga	Com sal	10 g	02 vezes na semana	(4) e (5)
Açúcar sachê	Refinado ou cristal ou demerara	10 g	05 vezes na semana	(2)

- 13.4. O cardápio do Lanche da Tarde deverá ser estruturado da seguinte forma: 1 (uma) bebida (vitamina de frutas) ou 1 (uma) unidade de pão com recheio (queijo muçarela) ou 1 (uma) porção de bolo caseiro ou 1 (uma) fruta e sachê de açúcar.
- 13.5. Não será permitida a utilização de alimentos ultraprocessados, por exemplo, bolos industrializados, pães industrializados, néctar de frutas pronto para consumo, refrescos e outras bebidas adoçadas, bebidas à base de soja, bebidas lácteas, iogurtes, sorvetes, gelatina, entre outros listados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde, exceto aos discentes que apresentem intolerância ou alergia alimentar e condições de saúde específicas.
- 13.6. A composição do lanche da tarde a ser oferecido, deverá respeitar, no mínimo, as quantidades definidas para cada porção, conforme descritas no quadro 18.

Quadro 18 – Produto, especificação, porção, frequência, porção e observações das preparações que compõem o cardápio do lanche da tarde

LANCHE DA TARDE CAP-UERJ				
Produtos	Especificação	Porção	Frequência	Observação
Vitamina de frutas	Leite Integral ou desnatado	150 ml	01 vez na semana	(1), (4), (5) e (7)
	Frutas <i>in natura</i> (banana, maçã e mamão)	50 g		
Pão com queijo	Pão tipo broa de milho, brioche, careca salgado	50g	01 vez na semana	(3), (4), (5), (9) e (11)
	Queijo tipo muçarela	20 g		
Bolo caseiro (produção própria)	Sem cobertura (laranja, maracujá, cenoura, leite, banana, milho, entre outros)	100 g	01 vez na semana	(2), (3), (4), (5) e (9)
Frutas <i>in natura</i>	Abacaxi; banana prata; caqui; goiaba; laranja seleta; mamão formosa; maçã; manga; melancia; melão; pera; tangerina; uva verde ou outras opções.	100 g	02 vez na semana	(6), (7), (8) e (12)
Açúcar sachê	Refinado ou cristal ou demerara	10 g	01 vez na semana	(2)

14. ESTRUTURA DO CARDÁPIO DO KIT- LANCHE

- 14.1. O cardápio do Kit- Lanche deverá ser estruturado da seguinte forma: 1 (uma) bebida (suco de frutas), 1 (uma) unidade de pão com recheio (queijo muçarela ou geleia de frutas) ou 1 (uma) porção de bolo caseiro, 1 (uma) fruta e sachê de açúcar.
- 14.2. Não será permitida a utilização de alimentos ultraprocessados, tais como bolos industrializados, pães industrializados, néctar de frutas pronto para consumo, refrescos e outras bebidas adoçadas, bebidas à base de soja, bebidas lácteas, iogurtes, sorvetes, gelatina, entre outros, conforme classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde, exceto para discentes com intolerâncias, alergias alimentares ou condições de saúde específicas devidamente comprovadas.
- 14.3. O serviço compreende o fornecimento de kit-lanche aos sábados e durante atividades de trabalho de campo. A produção dos kits destinados ao trabalho de campo deverá ser realizada no RU CAp-UERJ, sendo o quantitativo informado pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
- 14.4. Os kits-lanche deverão ser entregues em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo a adequada temperatura, higiene e qualidade dos alimentos.
- 14.5. Os sacos plásticos dos kits-lanche deverão conter identificação com a descrição do conteúdo, data e horário de fabricação e prazo de validade, exceto para produtos industrializados cujas informações já constem nas embalagens individuais.
- 14.6. O kit-lanche deverá ser acondicionado em saco plástico hermético, transparente, devidamente identificado e com sistema de fechamento por pressão, em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme a legislação vigente. Deverão ser disponibilizados guardanapos descartáveis, medindo 24 x 24 cm (± 1 cm), em folha simples, tipo gofrado, na cor branca, macios e de primeira qualidade. A distribuição será realizada por funcionário da CONTRATADA, conforme dias e horários definidos no Quadro 3.
- 14.7. Os pães (já com recheio) e os bolos caseiros deverão ser acondicionados e fornecidos embalados individualmente em saco de papel ou filme plástico.
- 14.8. O suco de frutas deverá ser embalado individualmente, com opções com e sem adição de açúcar, acompanhado de canudo.
- 14.9. Caso o queijo seja adquirido já fatiado, a CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade do produto, prazo de validade, procedência e idoneidade do fornecedor.
- 14.10. As frutas in natura, quando inteiras, deverão ser de primeira qualidade, isentas de defeitos, com tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser respeitada a sazonalidade, a fim de garantir melhor qualidade sensorial, valor nutricional e economicidade.
- 14.11. As frutas deverão ser previamente lavadas em água corrente e submetidas à sanitização com solução adequada, devidamente registrada no Ministério da Saúde.
- 14.12. As frutas deverão ser distribuídas devidamente embaladas em saco plástico apropriado para alimentos.
- 14.13. Os horários de distribuição do kit-lanche deverão obedecer às determinações da CONTRATANTE, podendo ser ajustados conforme necessidade do serviço.

Quadro 19 – Produto, especificação, porção, frequência, porção e observações das preparações que compõem o cardápio do Kit-lanche

KIT-LANCHE CAp-UERJ				
Produto	Especificação	Porção	Frequência	Observações
Suco de frutas	Frutas in natura ou polpa de fruta natural congelada	200 ml	22/ anual	(8), (10) e (12)
Pão	Massa fina tipo brioche ou careca	50 g	12/anual	(3), (4), (5) e (9)
Bolo caseiro (produção própria)	Sem cobertura (laranja, cenoura, milho,banana,formigueiro entre outros)	100 g	10/anual	(2),(3), (4), (5) e (9)
Queijo	Muçarela	20 g	10/anual	(4), (5) e (11)
Frutas in natura (frutas inteiras)	Banana prata, maçã, tangerina, pêra, uva verde ou outras opções	100 g	22/anual	(6), (7), (8) e (12)
Geleia de frutas	Morango, uva, frutas vermelhas entre outras	20g	02/anual	

Nos Quadros 17, 18 e 19, a última coluna apresenta “Observações a serem consideradas”, identificadas por números entre parênteses, variando de (1) a (12). As respectivas descrições são as seguintes:

- (1) Nos dias em que forem ofertadas bebidas como leite com café, leite com chocolate em pó ou vitamina de leite com frutas, deverá ser disponibilizada a opção de leite puro ou frutas;
- (2) Aos portadores de Diabetes Mellitus, deverá ser oferecido adoçante tipo sucralose em sachê (10 g), como alternativa ao açúcar, bem como a opção de bolo diet em substituição ao bolo com açúcar;
- (3) Aos portadores de intolerância ao glúten, deverão ser oferecidas opções como tapioca (80 g), biscoito de polvilho, biscoito de arroz, pão sem glúten, pão de queijo, pão de inhame, pão de batata inglesa, pão de batata doce ou bolo sem glúten, em substituição aos pães convencionais, sendo vedado o uso de trigo, aveia, cevada e centeio nessas preparações;
- (4) Aos portadores de intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite de vaca, deverão ser oferecidas opções como leite de amêndoas, leite de arroz, suco de frutas ou água de coco, em substituição ao leite de vaca, bem como pão com queijo vegetal (à base de castanhas), pasta de grão-de-bico ou geleia de frutas em substituição ao queijo muçarela. Os pães deverão conter apenas farinha de trigo, óleo de soja, água e sal;
- (5) Aos portadores de intolerância à lactose, ao glúten e a ovos, deverão ser oferecidas opções como suco de frutas, leite de amêndoas, leite de arroz ou água de coco, em substituição ao leite de vaca, além de bolo ou pão sem glúten, lactose e ovos, acompanhado de queijo vegetal, pasta de grão-de-bico, pasta de feijão-fradinho, biscoito de polvilho integral (sem gordura trans, soja, leite e derivados, ovos, glúten e conservantes), frutas com aveia e mel ou pipoca. Os pães não deverão conter ovos, leite, trigo, aveia, cevada e centeio;
- (6) As frutas deverão estar disponíveis para os alunos no horário de entrada, devidamente higienizadas;
- (7) As frutas servidas porcionadas (como laranja, melancia, mamão, melão e abacaxi) deverão ser descascadas e/ou fatiadas, facilitando o consumo, e acondicionadas em copos descartáveis de 200 ml com tampa;
- (8) Os gêneros a serem consumidos in natura deverão ser previamente lavados em água corrente e submetidos à sanitização com solução adequada, registrada no Ministério da Saúde;
- (9) Os pães (já com recheio) e os bolos deverão ser servidos embalados individualmente em saco de papel ou filme plástico;
- (10) As preparações líquidas (leite com café, leite com chocolate em pó e suco de frutas) deverão ser oferecidas nas versões com e sem açúcar;

(11) Caso os queijos sejam adquiridos já fatiados, a CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade do produto, prazo de validade, procedência e idoneidade do fornecedor;

(12) As frutas deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos, com tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser respeitada a sazonalidade, a fim de garantir melhor qualidade sensorial e nutricional, além de otimização de custos.

Também deverá ser disponibilizado aos alunos portadores de dislipidemias leite desnatado.

15. ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ESPECIAIS

15.1. Segundo a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para estudantes que necessitem de atenção nutricional individualizada em decorrência de estado ou condição de saúde específica, deve ser elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação do estado nutricional e demandas alimentares diferenciadas, conforme regulamento. Esses cardápios deverão ser submetidos à aprovação da fiscalização do RU CAp-UERJ com antecedência mínima de 30 (trinta) dias antes de sua execução. As eventuais correções deverão ser apresentadas no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos, considerando a planilha de relação de alunos com intolerâncias, alergias alimentares e seletividade alimentar fornecida pela fiscalização do RU CAp-UERJ.

15.2. A Lei nº 15.131/2025, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, estabelece o cuidado integral como princípio estruturante, reconhecendo que barreiras no acesso a serviços especializados podem comprometer o desenvolvimento infantil e a participação plena no ambiente escolar. À luz desse marco legal, reforça-se a necessidade de garantir que dificuldades externas como ausência de diagnóstico, demora no atendimento ou limitações territoriais não se transformem em obstáculos ao direito à alimentação adequada no contexto educacional.

15.3. Nesse contexto, a seletividade alimentar assume papel relevante na rede pública de ensino. Quando as preparações não consideram aspectos como textura, apresentação, sabor ou modo de preparo, pode haver recusa alimentar por parte do estudante, agravando esse quadro. Além disso, fatores ambientais como ruídos excessivos, iluminação inadequada, odores intensos, ausência de rotina estruturada e tempo insuficiente para as refeições também impactam negativamente a aceitação alimentar de crianças e adolescentes com transtornos do neurodesenvolvimento, podendo intensificar a recusa e dificultar a introdução gradual de novos alimentos.

15.4. A Nota Técnica nº 5339254/2026/COSAN/CGPAE/DIRAE apresenta orientações para o atendimento de estudantes com seletividade alimentar, especialmente aqueles com Transtorno do Espectro Autista e outros transtornos do neurodesenvolvimento, com foco na promoção de estratégias que favoreçam a inclusão alimentar no ambiente escolar.

15.5. Para atender às necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais apresentadas pelos discentes (alergias e intolerâncias alimentares, doenças crônicas não transmissíveis como diabetes e outras), se faz necessário adequar todas as etapas do processo produtivo, em especial as áreas de manipulação, preparo e distribuição das refeições sob supervisão constante de uma nutricionista contratada para este propósito.

15.6. Neste sentido, a Contratada deve possuir uma linha de produção específica para essas preparações, com área separada, além de equipamentos e utensílios destinados somente para esse fim, bem como uma equipe treinada e qualificada para evitar a contaminação cruzada.

15.7. Ressalta-se que os cardápios que compõem o café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e o kit-lanche planejados deverão ser ajustados para atender às necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais apresentadas pelos discentes (alergia alimentar, diabetes, dislipidemias e outros).

16. AGRICULTURA FAMILIAR

16.1. Do valor total investido na aquisição de gêneros alimentícios, a Contratada deverá direcionar mensalmente, pelo menos, 30% desse valor à compra de alimentos provenientes da agricultura familiar, conforme especificações do Decreto nº 11.476, de 06 de abril de 2023 e lei nº 7.923, de março de 2018.

16.2. A comprovação desta aquisição se dará através de cópias de todas as notas fiscais de aquisição de gêneros alimentícios, que deverão ser entregues mensalmente à Contratante, neste caso, representada pelo gestor do contrato.

17. CAMPANHAS TEMÁTICAS, COMEMORATIVAS E AÇÕES INSTITUCIONAIS

17.1. A Contratada deverá planejar, organizar e executar, anualmente, no âmbito da prestação dos serviços contratados, as seguintes campanhas temáticas e datas comemorativas no RU CAp-UERJ:

I – Dia Nacional da Saúde e Nutrição, a ser realizado em 31 de março;

II – Páscoa;

III – Aniversário do RU CAp-UERJ, a ser realizada no dia 13 de junho;

IV – Festa Junina;

V – Dia das Crianças;

VI – Natal

17.2. Em observância aos arts. 6º, XXIII, 40 e 115 da Lei nº 14.133/2021, a Contratada deverá apresentar à Fiscalização da UERJ, em prazo por esta definido, o planejamento e o cronograma detalhado das campanhas previstas no item 11.1, para análise e aprovação prévia, como condição para sua execução.

17.3. A Contratada será responsável pela elaboração, execução e distribuição dos cardápios especiais ofertados nas campanhas e datas comemorativas, os quais deverão:

I – Atender às normas sanitárias vigentes;

II – Observar critérios nutricionais adequados;

III – Ser previamente submetidos à aprovação da Fiscalização do RU CAp-Uerj

17.4. A Contratada deverá realizar a ornamentação da área de distribuição e de todo o ambiente do salão de refeições, de forma compatível com a temática de cada campanha, utilizando materiais adequados, seguros e em conformidade com as normas de saúde, segurança e acessibilidade.

17.5. Para as Campanhas do Dia Mundial da Alimentação, Páscoa e Festa Junina, a ornamentação deverá ser mantida pelo prazo mínimo de 01 (uma) semana.

17.6. Para a Campanha de Natal, a ornamentação deverá ser mantida durante todo o último mês letivo.

17.7- No dia 13 de junho, data comemorativa do aniversário do RU CAp-Uerj, a Contratada deverá:

17.6.1. Realizar a ornamentação dos balcões de distribuição e de todo o ambiente do salão de refeições, em conformidade com a data comemorativa;

17.6.2. Disponibilizar a todos os usuários, como item complementar do cardápio do dia, 01 (uma) opção de doce por usuário, sem qualquer custo adicional à Contratante, devendo o produto atender às normas sanitárias vigentes.

17.8. Para as demais datas comemorativas previstas no item 11.1, a ornamentação deverá ocorrer exclusivamente no dia da celebração, salvo orientação diversa da Fiscalização.

17.9. No retorno de cada recesso acadêmico, a Contratada deverá promover a ornamentação do Restaurante Universitário, com temática de boas-vindas aos usuários, abrangendo a área de distribuição e o salão de refeições, observadas as orientações e a aprovação prévia da Fiscalização do RU CAp-UERJ.

18. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

18.1. Café da manhã

18.1.1. As distribuições das preparações contidas no café da manhã, devem ser realizadas em dois pontos contendo dois funcionários da empresa CONTRATADA em cada ponto de distribuição.

18.1.2. Os líquidos quentes ou gelados deverão ser acondicionados em garrafas térmicas com capacidade de 12 litros, sendo as garrafas térmicas vermelhas destinadas à distribuição de sucos e as garrafas térmicas azuis destinadas à distribuição de leite com café ou leite com chocolate, devendo haver opção com açúcar e sem açúcar.

18.1.3. A empresa deve fornecer adoçante tipo sucralose em sachê (10g), como opção para o açúcar e palheta plástica descartável.

18.1.4. Os pães (já com recheio) e os bolos caseiros devem ser servidos embalados individualmente em saco de papel ou guardanapos;

18.1.5. O acondicionamento das frutas inteiras higienizadas deve ser feito em embalagem plástica própria para alimento e o das frutas fracionadas em copo plástico de 200ml com tampa;

18.1.6. A empresa deve fornecer canecas plásticas na referência (Azul #2a208d com equivalente Pantone 2746C) capacidade de 200ml destinadas ao consumo de bebidas geladas ou quentes, bem como guardanapo descartável 24 x 24cm, em folha simples, tipo gofrado, cor branca, macio de primeira qualidade, além de colher de sobremesa descartável no dia em que a fruta for fracionada.

18.1.7. Modelo de montagem do café da manhã:



18.2. Almoço

18.2.1. A contratada deverá servir as refeições do almoço no sistema de cafeteria mista em todos os balcões de distribuição. A distribuição do prato proteico principal/opção ovolactovegetariana, guarnição, sobremesa deverá ser feita por copeiras, devidamente treinadas para o atendimento das porções estabelecidas. As demais preparações do cardápio (arroz, feijão e saladas) serão de livre demanda dos usuários, sendo que o arroz e o feijão poderão ser servidos por copeiras para agilizar a distribuição. É vetado ao usuário o direito à repetição de qualquer preparação do cardápio.

18.2.2. A Contratada deverá disponibilizar todas as preparações constantes no cardápio diário, mantendo-as em temperaturas adequadas ao consumo imediato, conforme legislações sanitárias vigentes, durante todo o horário de funcionamento do RU CAP-UERJ.

18.2.3. 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.

18.2.4. A distribuição de refeições destinadas a alunos com necessidades alimentares especiais, em razão de alergias ou intolerâncias alimentares, deverá seguir rigorosamente os cuidados específicos de manipulação, identificação e entrega, de modo a garantir a segurança alimentar e evitar contaminação por alérgenos.

18.2.5. Os utensílios utilizados no porcionamento das refeições destinadas a alunos com alergia ou intolerância alimentar deverão ser exclusivos para essa finalidade. Após o uso, deverão ser devidamente higienizados e acondicionados em caixas plásticas separadas dos demais utensílios, a fim de prevenir contaminação cruzada por alérgenos.

18.2.6. Os alimentos deverão ser porcionados de acordo com a dieta prescrita para o dia e identificados individualmente com etiqueta contendo, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto (“necessidades especiais”), nome do aluno, turma, data e horário de preparo, prazo de validade e a expressão “consumo imediato”.

18.3. Lanche da tarde

18.3.1. A distribuição do lanche da tarde deve ser feita exclusivamente por dois funcionários da empresa CONTRATADA em um ponto de distribuição.

18.3.2. A preparação vitamina de fruta (s) deverá ser acondicionada em garrafas térmicas de 12 litros na cor azul com opção com açúcar e sem açúcar;

18.3.3. A empresa deve fornecer adoçante tipo sucralose em sachê (10g), como opção para o açúcar e palheta plástica descartável;

18.3.4. Os pães devem ser entregues diariamente no RU CAP-UERJ. Os pães, já com recheio, bem como os bolos caseiros, devem ser servidos devidamente embalados individualmente em saco de papel ou em guardanapos.

18.3.5. O acondicionamento das frutas inteiras higienizadas deve ser feito em embalagem plástica própria para alimento e o das frutas fracionadas em copos plásticos de 200ml com tampa e colher de sobremesa descartável.

18.3.6. No dia que a preparação for líquida (vitaminas de frutas, smoothie de morango etc.), a empresa CONTRATADA deverá fornecer canecas plásticas na referência (Azul #2a208d com equivalente Pantone 2746C) capacidade de 200ml.

18.3.7. A empresa deve fornecer o guardanapo descartável 24 x 24cm, em folha simples, tipo gofrado, cor branca, macio de primeira qualidade.

18.3.8. Modelo de montagem do lanche da tarde:



18.4. Lanche Noturno

18.4.1. A distribuição do lanche noturno deve ser feita exclusivamente por dois funcionários da empresa CONTRATADA em um ponto de distribuição.

18.4.2. Os líquidos quentes ou gelados deverão ser acondicionados em garrafas térmicas com capacidade de 12 litros, sendo as garrafas térmicas vermelhas destinadas à distribuição de sucos e as garrafas térmicas azuis destinadas à distribuição de leite com café ou leite com chocolate, devendo haver opção com açúcar e sem açúcar.

18.4.3. A empresa deve fornecer adoçante tipo sucralose em sachê (10g), como opção para o açúcar e palheta plástica descartável.

18.4.4. Os pães (já com recheio) e os bolos caseiros devem ser servidos embalados individualmente em saco de papel ou guardanapos.

18.4.5. O acondicionamento das frutas inteiras higienizadas deve ser feito em embalagem plástica própria para alimento e o das frutas fracionadas em copo plástico de 200 ml com tampa;

18.4.6. A empresa deve fornecer os descartáveis: copo plástico de 200ml (bebidas geladas), copo de isopor de 200ml (bebidas quentes) e guardanapo descartável 24 x 24cm, em folha simples, tipo gofrado, cor branca, macio de primeira qualidade e colher de sobremesa descartável no dia em que a fruta for fracionada.

18.4.7. Modelo de montagem do lanche noturno:



18.5. Kit-Lanche

18.5.1. As preparações do kit-lanche deverão ser distribuídas, acondicionadas em saco plástico hermético transparente devidamente identificado e com sistema de fechamento por pressão em condição higiênico sanitária, de acordo com as legislações vigentes.

18.5.2. O suco de frutas deverá ser embalado individualmente com opção com açúcar e sem açúcar e canudo de papel.

18.5.3. Os pães (já com recheio) e os bolos caseiros devem ser servidos embalados individualmente em saco de papel ou filme plástico.

18.5.4. O acondicionamento das frutas inteiras higienizadas deve ser feito em embalagem plástica própria para alimento.

18.5.5. A empresa deve fornecer os descartáveis: canudo de papel, guardanapo descartável 24 x 24cm, em folha simples, tipo gofrado, cor branca, macio de primeira qualidade.

18.5.6. Modelo de montagem do kit-lanche:



18.6. As preparações de todas as cinco refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche) deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE.

18.7. A distribuição das cinco refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previstas neste Termo de Referência.

18.8. A distribuição do início ao final das cinco refeições ocorrerá em todos os pontos de distribuição supracitados e estabelecidos pela CONTRATANTE, mantendo o quantitativo adequado de funcionários conforme descrito anteriormente.

18.9. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos utilizados e alimentos durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros previstos.

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

18.11. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

19. MODELO DE CARDÁPIOS

19.1. Os cardápios-modelo de café da manhã, lanche noturno e kit-lanche (sábado), a serem oferecidos no RU CAP-UERJ, encontram-se dispostos no Anexo IV deste Termo de Referência. Os cardápios-modelo de almoço constam do Anexo V, e o cardápio-modelo de lanche da tarde, a ser oferecido no RU CAP-UERJ, consta do Anexo VI.

20. RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

20.1. Caberá à CONTRATADA receber 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.

20.2. Os gêneros recebidos que não estejam de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido pela CONTRATANTE (Anexo VII), deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor.

20.3. Na recepção deverão ser aplicados os instrumentos de controle da qualidade estabelecidos pela CONTRATANTE.

20.4. No recebimento de gêneros alimentícios, não serão permitidos alimentos congelados estando em processo de degelo, em virtude do mau acondicionamento do transporte ou por qualquer outro motivo. O controle da temperatura deverá ser efetuado por meio de termômetro infravermelho portátil.

20.5. Os gêneros e materiais necessários à produção de refeições deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada.

20.6. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros.

20.7. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo e/ou com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em embalagens degradáveis (caixas de papelão, madeira entre outros).

20.8. Manter os gêneros armazenados, após a retirada de sua embalagem original com a etiqueta original de identificação; além de etiqueta com as seguintes informações: data de abertura da embalagem e data de validade após a abertura.

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

20.10. Não será permitido o armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, latas, vidros, após a sua abertura, com exceção de óleos, margarinas, leite UHT e baldes plásticos contendo conservas.

20.11. Será permitido o armazenamento e a utilização de sobras de alimentos processados in natura, como carnes bovina e/ou aves temperadas, carnes temperadas dentro do prazo de 24 horas e sob refrigeração de 0 a 4°C, frutas e hortaliças (legumes e verduras) higienizadas, desde que estejam sob refrigeração, com monitoramento de tempo e temperatura, de acordo com o preconizado pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária na Resolução RDC-216/2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e conforme Portaria S/IVISA-Rio, Nº 002, de 11/11/2020.

20.12. As sobras limpas (alimentos pré -preparados e não produzidos) poderão ser reaproveitadas, desde que estejam acondicionados adequadamente, estando de acordo o binômio tempo e temperatura conforme preconizado pela RDC-216/2004 e Portaria S/IVISA-Rio, Nº 002, de 11/11/2020

20.13. As sobras sujas (alimentos que restaram nas cubas do balcão de distribuição após o término das refeições) e às sobras do resto-ingestão (alimentos servidos e não consumidos - sobras nos pratos e bandejas, na qual os consumidores descartam no cesto de lixo) não deverão ser reaproveitadas.

20.14. A Contratada deverá encaminhar mensalmente à fiscalização uma planilha referente à produção, contendo as seguintes informações: número de refeições, quantidade de alimentos produzida, sobra e resto, para acompanhamento do resta-ingestão.

21. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

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

21.2. Todos os gêneros alimentícios utilizados na elaboração e preparação das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche) deverão estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

21.3. As placas de altileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos

21.4. Os alimentos levados à pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações deverão ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura até a sua distribuição.

21.5. Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados sob refrigeração. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

21.6. O acondicionamento de proteínas, descongelamento e corte, assim como o acondicionamento, pré-preparo das saladas e de guarnição a base de legumes serão realizados nas dependências da CONTRATADA.

21.7. Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela CONTRATANTE, do início e durante a distribuição, devendo a CONTRATADA dar ciência em caso de não conformidade encontrada, propondo soluções para resolução do ocorrido.

21.8. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para qual eles foram destinados.

21.9. A Contratada deverá tomar medidas adequadas para seguir os princípios da segurança dos alimentos, evitando o abuso de tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração.

21.10. A Contratada deverá monitorar e registrar em planilhas específicas, as temperaturas dos alimentos nas etapas das atividades operacionais (preparo e distribuição). Para tanto deverão ser utilizados termômetros portáteis tipo espeto.

21.11. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e coccionados ou com substâncias estranhas à sua natureza.

21.12. É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

21.13. Não será permitida a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição.

21.14. A CONTRATADA deverá dispor de ponto de água filtrada para o preparo de sucos que deverão ser distribuídos gelados.

21.15. Às preparações líquidas quentes ou geladas deverão ser acondicionadas em garrafas térmicas de 12 litros em perfeito estado higiênico sanitário e de conservação.

21.16. A CONTRATADA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os alimentos do café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche em que se verificarem condições insatisfatórias para o consumo.

22. CRITÉRIOS NECESSÁRIOS PARA O TRANSPORTE DAS PROTEÍNAS IN NATURA FRACIONADAS E DAS HORTALIÇAS HIGIENIZADAS

22.1. As preparações deverão ser transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os veículos deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), na forma da Resolução SMG nº 604, de 11/09/02, periodicamente atualizado e conforme normas vigentes da Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro.

22.2. O(s) veículo(s) deverá(ao) ser compatíveis com a quantidade e a especificidade das preparações refrigeradas a serem transportadas e em condições adequadas de manutenção e higiene.

22.3. Cumprir os horários de entrega das preparações estabelecidos pela CONTRATANTE, levando em consideração o tempo necessário para prévia aprovação e o prazo de validade das preparações.

22.4. Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para estes últimos.

22.5. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

22.6. Carregar e descarregar com cuidado os hot boxes sem que essa etapa represente risco de contaminação, desperdício ou deterioração do produto.

22.7. A CONTRATADA deverá monitorar e registrar em planilhas específicas, as temperaturas das proteínas in natura fracionadas e hortaliças higienizadas: nas etapas das atividades operacionais (expedição e recebimento). Para tanto deverão ser utilizados termômetros portáteis tipo espeto.

23. PROTOCOLOS DE PREVENÇÃO À COVID

Diante de uma eventual nova pandemia de COVID-19, é necessário adotar os seguintes protocolos descritos a seguir:

23.1. Todas as medidas preventivas à COVID-19 e os protocolos de higienização deverão seguir as recomendações determinadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS), Ministério da Saúde (MS) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), para os serviços de alimentação e nutrição e pela Pró-Reitoria de Saúde PR5.

23.2. As filas para se servir, deverão ser organizadas e controladas, de forma a respeitar, quando forem necessárias as normas contendo o distanciamento mínimo determinado pelas autoridades competentes.

23.3. Sempre que possível manter as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

23.4. O CAP-UERJ deverá disponibilizar lavatórios para higienização das mãos, e a CONTRATADA deverá manter nas proximidades o informativo com as orientações sobre a forma correta de higienização das mãos, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa sem acionamento manual próximo aos lavatórios.

23.5. O CAP-UERJ deverá instalar e fornecer suporte para álcool gel, em pontos estratégicos nas áreas de distribuição para utilização dos usuários. O álcool gel deverá estar disponível durante todo o horário da distribuição.

23.6. A fiscalização do contrato deverá orientar os usuários a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e nunca colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente.

23.7. A fiscalização do contrato deverá divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos (como cartazes contendo informações sobre a importância da higienização das mãos e do uso obrigatório de máscaras. Exemplos de sugestões para os cartazes: “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”; regras de ouro) e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à COVID-19 preconizados pelos órgãos sanitários.

24. CONTROLE DE QUALIDADE

24.1. A CONTRATADA deverá utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações das características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

24.2. A Contratada deverá recolher diariamente do cardápio da refeição (café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche) servida no RU CAP-UERJ -UERJ, amostras de todas as preparações prontas para o consumo (sólidas e líquidas) para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos que se fizerem necessários no esclarecimento de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA). As amostras deverão conter no mínimo 200g ou 200ml do produto, devidamente embaladas e identificadas, mantidas sob refrigeração em até 4°C ou sob congelamento a -18°C por no mínimo 72 horas. As amostras contendo líquidos só poderão ser armazenadas por no mínimo 72 horas sob refrigeração até 4°C. As amostras devem ser colhidas, na distribuição, 1/3 (um terço) do tempo antes do término da mesma, ou seja, em torno das 9h30min para o café da manhã, 12h para o almoço, 14h50min para o lanche da tarde e em torno das 18h10min para o lanche noturno. O procedimento operacional padronizado (POP) completo para a coleta de amostras está descrito no Manual de Boas Práticas do RU CAP-UERJ.

24.3. No caso de suspeita de surto por DTA, sendo esse surto definido como um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado, a Contratada não poderá descartar as amostras armazenadas.

24.4. Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do RU CAP-UERJ serão realizados pela Fiscalização da UERJ, que deverá notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por DTA.

24.5. A CONTRATADA deverá realizar o controle dos gêneros alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, características sensoriais, acondicionamento, condições de higiene e prazo de validade.

24.6. Eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas deverão ser realizadas em laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA.

24.7. A CONTRATADA responsabilizar-se-á 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, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos regularmente;

24.8. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado trimestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

25. HIGIENIZAÇÃO

25.1. A CONTRATADA deverá fornecer material de limpeza para o ambiente, os equipamentos, o mobiliário e os utensílios, assim como o material de higiene pessoal (sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico e álcool gel a 70%) para vestiários, lavatórios internos e externos e banheiros dos empregados.

25.2. A CONTRATADA deverá manter funcionários para a higienização do refeitório e para o reabastecimento de material de higiene pessoal dos mesmos, durante todo o horário de distribuição das refeições no Restaurante provisório CAP-UERJ.

25.3. A CONTRATADA deverá instalar e fornece suporte para álcool gel, em 05 (cinco) pontos estratégicos nas áreas discriminadas do RU CAP-UERJ: distribuição próximo aos balcões de distribuição de refeições, no refeitório, na área de recepção de mercadorias, na área de distribuição das pequenas refeições, para utilização dos usuários. O álcool gel a 70% deverá estar disponível durante todo o horário da distribuição das refeições.

25.4. A CONTRATADA deverá utilizar os produtos saneantes de acordo com as determinações legais e normas técnicas estabelecidas pela RDC 216/2004 e Portaria S/IVISA-Rio, no 002, de 11/11/2020. A diluição desses produtos deverá ser feita através de dosadores ou diluidores automáticos bem calibrados. Deverá ser apresentada à Fiscalização da UERJ, a FISPQ (Ficha de Segurança dos Produtos Químicos) de relação de todos os produtos que serão utilizados, especificando a diluição, tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos.

25.5. Os coletores de resíduos presentes nas dependências do Restaurante provisório CAP-UERJ deverão ter tampas acionadas por pedal e sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos, devendo ser higienizados diariamente; podendo ser utilizados coletores diferentes para resíduos orgânicos e recicláveis.

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

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

25.8. A CONTRATADA deverá manter permanentemente limpa a caixa de gordura (limpeza mínima 1 vez por mês) e desobstruídas as tubulações de esgoto do RU. Esses procedimentos deverão ser executados com firma especializada e credenciada junto ao Instituto Estadual do Ambiente (INEA). As penalidades decorrentes da não observância da limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido na legislação vigente, Lei Nº. 4.991 de 22 de janeiro de 2009³⁵ serão de inteira responsabilidade da Contratada.

25.9. A Contratada deverá realizar, no início do contrato e mensalmente, às suas expensas o tratamento químico de pragas nas dependências do RU, assim como na cantina e no local de acondicionamento de lixo úmido. A contratada deverá manter os registros da operação e a documentação certificando a execução do serviço e arquivar os originais ,enviando cópia para a Fiscalização do RU CAP-UERJ. O controle químico deverá ser executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

25.10. Em caso de indícios ou presença de pragas e vetores nas dependências internas do RU CAP-UERJ, o tratamento químico deverá ser imediatamente realizado como medida corretiva. A Contratada deverá comunicar à Fiscalização do RU CAP-UERJ com no mínimo 24 horas de antecedência a realização desses procedimentos.

25.11. Os equipamentos isotérmicos, utilizados no transporte das carnes in natura fracionadas e hortaliças, deverão ser higienizados nas instalações da empresa contratada.

26. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAL DE CONSUMO E OUTROS INSUMOS

26.1. A CONTRATADA e o responsável técnico da CONTRATADA serão responsáveis pelo armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, nas instalações da empresa CONTRATADA e da CONTRATANTE.

26.2. A CONTRATADA deverá manter os locais de estocagem de alimentos (área de estoque, refrigerador industrial, freezer, câmara de congelamento e descongelamento) em condições adequadas de uso, obedecendo às normas vigentes.

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

26.4. A CONTRATADA só poderá utilizar produtos de limpeza e sanitização registrados no Ministério da Saúde para a higienização dos alimentos, utensílios, equipamentos, mobiliário, área física e de higiene pessoal, contendo rótulo com a designação do produto, composição, fabricante, prazo de validade e forma de utilização.

27. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

27.1. A CONTRATADA deverá fornecer a todos os seus empregados, gratuitamente, os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e os Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), em perfeito estado de conservação, em conformidade à NR-6. O caso do não cumprimento da legislação em vigor acarretará advertência e penalidade de acordo com item 36 deste edital.

27.2. A seleção e a especificação técnica dos EPI devem ser definidas pela CONTRATADA em função da avaliação dos riscos inerentes aos serviços prestados, devendo ser eficaz e suficiente para garantir a preservação da saúde de seus empregados. É vetada a reutilização de EPI descartável.

27.3. A CONTRATADA deverá substituir os EPI danificados, reparando-os ou substituindo-os por sua conta quando danificados ou extraviados.

27.4. Na falta ou uso inadequado do EPI, a CONTRATADA deverá corrigir, de imediato, a não conformidade ou retirar o empregado da exposição aos agentes agressivos e de riscos, até que seja suprida a falta ou adotada a prática do uso adequado.

27.5. Todos os EPI, utilizados pelos empregados e/ou seus prestadores de serviços devem possuir Certificado de Aprovação (CA) emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego - MTE e deverá ser entregue cópia dos CA à Fiscalização da UERJ e a Divisão de Segurança no Trabalho (DISET).

27.6. Os funcionários da CONTRATADA, durante o período de trabalho, deverão usar uniforme adequado à função exercida, em boas condições de higiene e conservação, com troca diária, tendo o seu uso restrito às dependências internas da unidade e crachá com identificação da (o) funcionária (o).

27.7. Os EPI deverão ser compatíveis com as atividades e número de empregados da CONTRATADA.

27.8. De acordo com a área operacional, deverão ser utilizados, entre outros, os seguintes EPI descritos no Quadro 20.

Quadro 20- Especificação e utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

Especificação dos EPI	Utilização dos EPI
Avental de Kevlar	Proteção do tronco do usuário em operações onde haja o risco de chamas ou calor radiante, centelhas, ou respingos de metais fundidos e riscos mecânicos.
Avental PVC	Proteção do usuário contra respingos de água e outros agentes líquidos e pastosos
Bota PVC	Proteção dos pés do usuário para trabalhos em locais úmidos, no caso das botas brancas, em trabalhos em frigoríficos, abatedouros e laticínios.
Calçado de segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Calçado social de segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Casaco térmico	Proteção do usuário, parte superior, em locais de baixa temperatura (câmara frigorífica).
Calça térmica	Proteção do usuário, parte inferior, em locais de baixa temperatura (câmara frigorífica).
Luva de Kevlar	Proteção das mãos, punhos e antebraços (até a altura de 35 cm) do usuário contra risco de cortes e queimaduras.
Luva de Látex	Proteção das mãos contra agentes químicos.
Luva de malha de aço	Proteção das mãos do usuário em serviços industriais leves de peças ou materiais cortantes e ou lâminas lisas, onde necessite de maior aderência.
Mangote de Kevlar	Proteção dos punhos, antebraços e braço do usuário contra risco de cortes e queimaduras.
Óculos de Segurança	Proteção dos olhos do usuário contra impacto de partículas volantes e respingos de líquidos.
Protetor auricular	Proteção auditiva do usuário contra ruídos superiores a 85 dB

Respirador	Equipamento utilizado para proteger contra partículas e vapores incômodos.
Macacão de segurança	Proteção do tronco, membros superiores e inferiores do usuário contra riscos de produtos químicos.

28. NORMAS DE SEGURANÇA, MEIO AMBIENTE E SAÚDE (SMS)

28.1. A CONTRATADA deverá cumprir a legislação vigente sobre a Segurança do Trabalho, acatando especificamente todas as recomendações, feitas pela Fiscalização da UERJ, diretores do CAP-UERJ e Prefeitura dos Campi.

28.2. A CONTRATADA deverá designar, por escrito, um responsável para tratar de assuntos pertinentes aos aspectos de Segurança de seus empregados e de seus prestadores de serviços, caso não necessite constituir um Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT) próprio, em função do que estabelece a NR-4

28.3. Antes do início da prestação de serviços, os empregados da CONTRATADA designados para trabalhar no RU CAP-UERJ deverão assistir a uma palestra de Integração sobre “Segurança, Meio Ambiente e Saúde no Trabalho” a ser ministrada pelo responsável de segurança do trabalho da Contratada.

28.4. Normas de Segurança e Saúde

28.4.1. A Contratada deverá elaborar o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), conforme disposto na NR-1³⁸ e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) conforme disposto na NR-7 ²⁸ no início da prestação dos serviços e renovado anualmente. A cópia anual dos relatórios deverá ser entregue à Fiscalização da UERJ, à Divisão de Segurança no Trabalho (DISET) e à Prefeitura dos Campi.

28.4.2. A Contratada deverá comunicar imediatamente à Fiscalização da UERJ, à Divisão de Segurança no Trabalho (DISET) e à Prefeitura dos Campi, todo acidente, ocorrência anormal ou situação de emergência, indicando as providências tomadas independente das demais comunicações legais. Essas ocorrências devem ser registradas, analisadas, divulgadas aos seus empregados e providenciadas medidas preventivas e corretivas cabíveis.

28.4.3. EM CASO DE ACIDENTES:

28.4.3.1. A Contratada deverá providenciar o atendimento médico às vítimas em hospital público ou privado conveniado da Contratada, sem ônus para a CONTRATANTE.

28.4.3.2. A Contratada deverá enviar à Fiscalização da UERJ, à Coordenação de Segurança no Trabalho (COSET) e à Prefeitura dos Campi, cópia da Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT), no prazo legal de 24 horas, sempre que ocorrer acidente de trabalho com os seus empregados.

28.5. Normas de prevenção ao meio ambiente

28.5.1. A Contratada deverá responsabilizar-se pela coleta seletiva e o adequado armazenamento e destino final dos resíduos provenientes da produção e distribuição das refeições de acordo com o preconizado pela Política Nacional de Resíduo Sólidos (Lei nº 14.026, 2020³⁹ que derroga a Lei nº 12.305, 2010) considerando que o resíduo produzido tem características físicas do tipo seco e de composição inorgânica (embalagens plásticas e papel) e do tipo físico úmido ou molhado e de composição orgânica (restos de alimentos preparados ou não), segundo a NBR 10.0043 e sob fiscalização da UERJ e Prefeitura dos Campi.

28.5.2. A etapa de acondicionamento dos resíduos compreende a separação destes na fonte, ou seja, os resíduos deverão, inicialmente, ser separados, conforme segue:

- Sobras de embalagens e demais resíduos recicláveis: deverão ser separados por tipo, segundo classificação da Resolução CONAMA 275, de 25 de abril de 2001⁴⁰ Código de Cores para Coleta Seletiva.
- Resíduos Orgânicos: entende-se por sobras das refeições, cascas e talos de legumes, frutas e verduras, sobra do corte das carnes, entre outros.
- Deverá efetuar o armazenamento temporário do óleo vegetal usado, em coletor específico e descartar, em conformidade aos requisitos legais estabelecidos pelos Órgãos de Controle e Fiscalização de caráter Federal, Estadual e Municipal (ANVISA, INEA, entre outros).

28.5.3. A Contratada deverá manter sempre limpas, identificadas e tampadas as lixeiras. Os resíduos orgânicos serão acondicionados em sacos de lixo de tamanhos compatíveis. O resíduo úmido deverá ser conduzido até o local reservado aos coletores de lixo úmido onde ficará armazenado até o momento de seu transporte. As lixeiras devem ser higienizadas diariamente, conforme as normas sanitárias.

28.5.4. A Contratada deverá adquirir contentores para o manejo de resíduos recicláveis que deverá obedecer ao código de cores para coleta seletiva: azul (papel e papelão), vermelho (plástico), verde (vidro), amarelo (metal), cinza (resíduo geral não reciclável ou misturado ou contaminado não passível de separação).

28.5.5. Os resíduos orgânicos deverão ser transportados diariamente, atendendo as normas para o transporte de resíduos urbanos da COMLURB, licença de resíduos Classe II-A . Esses resíduos deverão ser adequadamente dispostos em aterro sanitário para resíduos classe II-A Não Inertes, devidamente licenciado pelo órgão ambiental competente.

28.5.6. Os resíduos recicláveis, assim como o óleo utilizado deverão ser transportados separadamente dos resíduos orgânicos e encaminhados para reciclagem.

28.5.7. Todos os resíduos deverão ser transportados, seguido de Manifesto de Transporte de Resíduos - MTR, serem expedidos pela Contratada. A contratada deverá encaminhar cópia do Manifesto de Resíduos à Fiscalização da UERJ e à Prefeitura dos Campi.

28.5.8. Em relação ao descarte dos resíduos provenientes da limpeza das caixas de gordura e da desobstrução das tubulações de esgoto, a Contratada deverá encaminhar cópia do Manifesto de Resíduos à Fiscalização da UERJ e à Prefeitura dos Campi.

28.5.9. A Contratada deverá ser responsável pelos serviços necessários para a recuperação do meio ambiente, assim como por indenizações, multas e outros custos associados, decorrentes de dano e/ou impactos ambientais indesejados, causados por ela e/ou seus empregados e/ou seus prestadores de serviços.

28.5.10. A contratada deverá orientar seus empregados em relação às medidas de redução do consumo e uso racional de água, sendo um facilitador nas mudanças do comportamento dos mesmos.

29. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações já descritas nos demais itens deste Termo de Referência, a CONTRATADA deverá cumprir as seguintes responsabilidades adicionais:

29.1. Cumprir todas as exigências deste Termo de Referência e entregar o objeto, de primeira qualidade, atendendo as condições e qualidades estipuladas, com alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.

29.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução irregular ou de fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações.

29.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Estado, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

29.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

29.5. Manter, durante toda a vigência do contrato a ser assinado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a participação na licitação.

29.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores –SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês corrente da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3)certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas –CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

29.7. 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 e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante. O adimplemento de tais obrigações deverá ser demonstrado mensalmente a cada fatura emitida.

29.8. Responsabilizar-se por todas as despesas em sua totalidade, e ainda as com tributos fiscais, trabalhistas, sociais, que incidam ou venham a incidir, diretamente e indiretamente sobre o objeto adjudicado.

29.9. Responsabilizar-se-á pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

29.10. Indicar um preposto a quem a fiscalização se reportará de forma ágil, bem como organizar e ordenar os serviços sob a responsabilidade da CONTRATADA.

29.11. Comunicar à CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro horas), toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na execução dos serviços.

29.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

29.13. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

29.14. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

29.15. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

29.16. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

29.17. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

29.18. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

29.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

29.20. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

- 29.21. 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 regras de acessibilidade previstas na legislação quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº13.146, de 2015. E ainda observar o cumprimento do quantitativo de pessoas com deficiência, estipulado pelo art. 93 da Lei Federal nº 8.213/91.
- 29.22. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 29.23. Manter a execução do serviço nos horários fixados pela CONTRATANTE.
- 29.24. 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.
- 29.25. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.
- 29.26. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 29.27. Apresentar supervisor nutricionista (responsável técnica) com experiência comprovada em processo produtivo de refeições.
- 29.28. Manter em perfeitas condições de uso as dependências comuns, mobiliário, equipamentos e utensílios, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras por mau uso.
- 29.29. Recolher os resíduos sólidos alimentar e não alimentar - acondicionando-os de forma adequada e recolhendo-os após todas as refeições para destinação correta.
- 29.30. Apresentar à fiscalização do contrato, obrigatoriamente, antes do início das suas atividades, os seguintes documentos:
- 29.30.1. Alvará de autorização e/ou licença de funcionamento da licitante, expedido pela Vigilância Sanitária ou órgão competente, estadual ou municipal.
- 29.30.2. Comprovação de que possui em seu quadro, profissional contratado (CLT), com formação superior em nutrição e devidamente registrado no conselho Regional de Nutrição (CRN- 4ª região), dentro da validade.
- 29.30.3. Atestado de capacidade Técnica (ACT) expedido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto deste Termo de Referência.
- 29.31. Apresentar à fiscalização do contrato, obrigatoriamente, antes do início das suas atividades, os seguintes documentos:
- 29.31.1. Relação do quadro de empregados, cargo, data de admissão, registro de contrato de trabalho na Carteira Profissional, seus respectivos horários e, sempre que houver a movimentação de demissões e novas contratações.
- 29.31.2. Registro do controle de fornecimento de uniformes e, quando couber, comprovante de entrega dos equipamentos de proteção individual. (Renováveis a cada seis meses).
- 29.31.3. Relação de todos os produtos saneantes utilizados, conforme Resolução RDC 216/04, especificando a diluição e a função dos produtos.
- 29.31.4. Cópia dos certificados de calibração dos termômetros dos equipamentos refrigerados e térmicos. (Renováveis a cada seis meses).
- 29.31.5. A não apresentação de qualquer dos documentos exigidos, em sua época própria, dará causa à aplicação das penalidades contratuais.
- 29.32. Apresentar à fiscalização do contrato, no início do contrato, um Manual de Procedimentos Operacionais e no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da operacionalização das atividades, o Manual de Boas Práticas de Manipulação (MBPM) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) da Unidade envolvida no fornecimento de refeições da CONTRATANTE, devidamente adequados ao fornecimento de refeições, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004¹⁰, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 29.33. Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios.
- 29.34. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de produção de refeições, baseado nas Boas Práticas de Manipulação.
- 29.35. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos, conforme normas do MBPM.
- 29.36. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida e quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, suspender o fornecimento destes e realizar análise microbiológica deles.
- 29.37. Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da produção das refeições e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias, manuseio de equipamentos, segurança e prevenção de acidentes de trabalho, combate ao incêndio, relacionamento interpessoal, atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma trimestral para as capacitações.
- 29.38. Apresentar à fiscalização do contrato, os comprovantes de treinamentos das equipes.
- 29.39. Comunicar à fiscalização do contrato, com no mínimo 24 horas de antecedência, realização de visitas nas dependências da Unidade.
- 29.40. Manter a qualidade e uniformidade do padrão de alimentação, independentemente das escalas de trabalho adotadas e do absenteísmo.
- 29.41. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Estas alterações somente serão permitidas mediante concordância e autorização da fiscalização do contrato.
- 29.42. Realizar refeições especiais em datas festivas (Dia da Alimentação, Páscoa, Festas Juninas, Natal, entre outras) e temáticas, mensalmente, sendo que o planejamento deverá ser previamente definido junto com a fiscalização do contrato.
- 29.43. Distribuir as refeições: 1)Café da manhã; 2)Almoço; 3)Lanche da tarde; 4)Lanche noturno e; 5)Kit-lanche aos alunos do CAP-UERJ nos horários determinados neste Termo de Referência.
- 29.44. Manter o(s)funcionário(s)responsável(is)pela distribuição do café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções e crachá de identificação. Todos os empregados deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados / presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, unhas aparadas e sem esmaltes e base. Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios, anéis/alianças), perfumes, maquiagem, barba, piercing e bigode.
- 29.45. Realizar o controle do número de refeições fornecidas diariamente, devendo manter um sistema adequado, confiável e auditável.
- 29.46. Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições distribuídas, independente do controle eletrônico ou outro método a ser instituído para os mesmos fins.
- 29.47. Encaminhar a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, após ateste do Fiscal do Contrato.
- 29.48. Participar durante a vigência do contrato, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da mesma, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as atividades socioambientais estipuladas como metas pela CONTRATANTE.
- 29.49. Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONTRATANTE.
- 29.50. Cooperar e participar do atendimento integral aos pesquisadores e estagiários da CONTRATANTE.
- 29.51. Os controles técnicos científicos indicados pela CONTRATANTE deverão ser utilizados obrigatoriamente pela CONTRATADA, que deverá ainda apresentar relatórios periódicos de avaliação.
- 29.52. Fica vedada à CONTRATADA a comercialização e propaganda, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, que não o objeto do presente contrato, no interior do restaurante da CONTRATANTE.
- 29.53. Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display etc.), salvo quando proposto pela CONTRATANTE.
- 29.54.Tomar ciência e assinar o Livro de Ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma, e providenciar as medidas cabíveis para a correção das não conformidades de forma imediata.
- 29.55. Manter controle sobre o estado de saúde dos funcionários, a fim de providenciar a substituição imediata, em caso de doença ou injúria incompatível com a função.
- 29.56. Afastar imediatamente funcionários com suspeita de COVID-19, com encaminhamento para o devido atendimento, comunicando formalmente à CONTRATANTE.
- 29.57. Promover a substituição do funcionário faltoso no mesmo dia, devendo o substituto estar pronto para assumir as atividades no início do período de distribuição das refeições.
- 29.58. Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários, na produção de refeições objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- 29.59. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.
- 29.60. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 29.61. Disponibilizar as modalidades de pagamento para os servidores: Pix, cartão de débito, cartão alimentação VR ou outro meio que venha a ser indicado pela UERJ
- 29.62. O Nutricionista da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente.
- 29.63. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA de total responsabilidade pela execução dos serviços contratados e prestados.

30. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 30.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 30.2. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.
- 30.3. Efetuar o pagamento à Contratada, pelo quantitativo de café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche servidos, após a aprovação da Fiscalização do contrato.
- 30.4. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para a fiel execução do contrato.
- 30.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado.
- 30.6. Cumprir o estabelecido no item 36 do Termo de Referência, quando a Contratada for notificada por descumprimento do Contrato.
- 30.7. Realizar visitas às instalações de produção da empresa sempre que julgar necessário, independente de justificativas e aviso prévio.
- 30.8. Fornecer água corrente e energia elétrica nas dependências do restaurante provisório do CAP-UERJ.

- 30.9. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 30.10. Cumprir e fazer cumprir as disposições regulamentares do serviço e as cláusulas contratuais deste instrumento.
- 30.11. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, que subsidiem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual.
- 30.12. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente pela inexecução total ou parcial do serviço ou pela inobservância de quaisquer das cláusulas deste Contrato.

31.FISCALIZAÇÃO

- 31.1. O acompanhamento e a fiscalização do CONTRATO serão exercidos por nutricionista fiscal da UERJ lotada no CAp-UERJ sob assessoria e orientação do Departamento de Assistência Alimentar e Mobilidade Espacial (DEPAME/PR4).
- 31.2. A UERJ/ DEPAME/ PR4 reserva-se o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas no que tange à prestação de serviço pela contratada. A fiscalização se exercerá especialmente à forma de atendimento e a qualidade dos gêneros empregados na preparação do café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche;
- 31.3. Caberá a direção do CAp-UERJ designar servidor para gestor do contrato e ao DEPAME/PR4 designar o nutricionista fiscal para fiscalização do contrato, conforme a Lei 14133/21;
- 31.4. Aprovar, e se necessário solicitar alterações caso não esteja em conformidade com o item 11 deste Termo de referência, o cardápio mensal planejado e os cálculos por porção dos macronutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos), das fibras alimentares e do sódio submetidos pela Contratada e devolvê-lo no prazo de 07 dias úteis, após sua apresentação.
- 31.5. Aprovar e solicitar alteração caso não esteja em conformidade com o item 11 deste Termo de Referência, as fichas técnicas das preparações constantes dos cardápios aprovados para execução.
- 31.6. Aprovar a qualidade de todos os gêneros adquiridos para a produção das refeições de acordo com as especificações deste Termo de Referência.
- 31.7. Aprovar a gramatura das preparações que não estiverem discriminadas nas especificações de porção contidas nesse Termo de Referência.
- 31.8. Conferir a gramatura das preparações especificadas neste Termo de Referência.
- 31.9. Autorizar ou não as alterações/substituições de itens do cardápio que deverão ser solicitados por escrito, com as devidas justificativas, pela CONTRATADA.
- 31.10. Aprovar e manter registro do planejamento, do cronograma e dos cardápios oferecidos nas campanhas comemorativas e eventos previstos neste Termo de Referência.
- 31.11. Aprovar a utilização e diluição dos produtos saneantes de acordo com as determinações legais e normas técnicas estabelecidas pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária na Resolução 216/04.
- 31.12. Conferir diariamente, de forma aleatória, as gramaturas das preparações servidas no café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche.
- 31.13. Conferir a fixação do cardápio semanal do café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno, disposto na entrada do RU e cantina, bem como as atualizações decorrentes de alterações, previamente autorizadas, do cardápio diário.
- 31.14. Aprovar as informações das preparações dos cardápios contidas nos displays dispostos sobre os Balcões de distribuição.
- 31.15. Aprovar os modelos e a localização dos displays contendo os POP e capítulos do MBP que descrevem as etapas do processo produtivo, higienização de utensílios, equipamentos e instalações físicas.
- 31.16. Supervisionar e fiscalizar o cumprimento dos procedimentos contidos no MBP e nos POP.
- 31.17. Aprovar a utilização e diluição dos produtos saneantes de acordo com as determinações legais e normas técnicas estabelecidas pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária na Resolução 216/04
- 31.18. Supervisionar e fiscalizar a produção e distribuição das refeições servidas no RU CAp-UERJ.
- 31.19. Manter a contratada informada sobre atividades acadêmicas, culturais e sociais realizadas no espaço do RU CAp-UERJ e assegurar para que todos os trabalhadores, estagiários, bolsistas, pesquisadores e usuários do RU sejam tratados com respeito e dignidade dentro do Restaurante.
- 31.20. Avaliar diariamente a qualidade nutricional e sensorial das refeições produzidas através de instrumentos de qualidade. Todas as preparações deverão ser degustadas juntamente com o responsável técnico da contratada antes do início do almoço e seu fornecimento estará condicionado à sua aprovação. Devido à necessidade de produção escalonada das preparações oferecidas para o consumo no almoço, essa degustação poderá ser realizada também ao longo da distribuição dessas refeições.
- 31.21. Manter registro da cópia do escopo do treinamento, as estratégias, o responsável e a carga horária prevista e da lista de presença assinada pelos participantes.
- 31.22. Poderá participar dos treinamentos/capacitações realizados pela Contratada na qualidade de ouvinte.
- 31.23. Deliberar sobre a distribuição ou não da refeição em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio oferecido aos usuários do RU.
- 31.24. Recusar todo e qualquer serviço executado pela Contratada considerado inaceitável que deverá ser refeito ou reparado, a expensas da Contratada e no prazo estipulado.
- 31.25. Fiscalizar, sempre que possível, as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados na Cozinha Sede (corte de carnes e pré-preparo de hortaliças), podendo solicitar a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo.
- 31.26. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, dos equipamentos, dos utensílios e dos veículos utilizados para o transporte de carnes in natura e hortaliças.
- 31.27. Proceder diariamente a degustação e aprovação das preparações.
- 31.28. Informar à CONTRADA com antecedência semanal o quantitativo de refeições, sujeito a ajustes diários.
- 31.29. Comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a alteração de quantitativo de refeições, em situações especiais.
- 31.30. Determinar e supervisionar o quantitativo de refeições solicitadas.
- 31.31. Solicitar a análise microbiológica da alimentação oferecida, a qualquer momento que achar necessário.
- 31.32. Verificar as condições de higiene e de conservação dos alimentos, onde estão sendo executadas as atividades para fornecimento do café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche ou àquelas utilizadas pela empresa para armazenamento geral de gêneros, equipamentos, utensílios e veículos utilizados;
- 31.33. Recusar todo e qualquer serviço executado pela Contratada considerado inaceitável que deverá ser refeito ou reparado, a expensas da Contratada e no prazo estipulado;
- 31.34. Convocar reuniões com a CONTRATADA com intuito de assegurar ações coerentes no atendimento às premissas específicas de um RU.
- 31.35. Conferir e arquivar planilhas de controle de temperatura dos alimentos transportados para produção das refeições..
- 31.36. Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas ao fornecimento de refeições para pagamento mensal.
- 31.37. Exercer a função de preceptoria segundo o que determina a resolução CFN 698/2008 que dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários do Instituto de Nutrição.
- 31.38. O exercício da Fiscalização pela UERJ, não aumenta e nem diminui as responsabilidades da CONTRATADA.

32. ESTIMATIVA DO VALOR

- 32.1. O Quadro 21 apresenta o quantitativo anual estimado de refeições a serem ofertadas no âmbito do presente Termo de Referência, contemplando as seguintes modalidades: café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche.

Quadro 21: Quantitativo máximo de refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche)

Item	Descrição	Quantidade anual	Preços		
			Empresa 1	Empresa 2	Empresa 3
1	Café da Manhã (oferecido de segunda à sexta-feira)	229.395			
2	Almoço (oferecido de segunda à sexta-feira)	229.395			
3	Lanche da Tarde (oferecido de segunda à sexta-feira)	71.350			
4	Lanche Noturno (oferecido de	10.250			

	segunda à sexta-feira)				
5	Kit Lanche Sábado – (oferecido nos meses letivos do ano)	23.499			
6	Kit Lanche Trabalho de Campo (oferecido nos meses letivos do ano)	3.000			

OBS: Poderá ser executado quantitativo inferior, em virtude de alteração no calendário acadêmico, absenteísmo escolar, casos fortuitos e força maior.

32.2. O licitante deve apresentar, juntamente com a proposta comercial, uma planilha detalhada de composição de preços para as refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche), abrangendo custos diretos e indiretos conforme o quantitativo de refeições indicado no item 22, quadro 15. Isso inclui todos os impostos e taxas aplicáveis, com base nos valores dos insumos dos cardápios, mão de obra, encargos sociais, itens não alimentícios (como uniformes, vale alimentação, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais), despesas administrativas e operacionais (como desinsetização, desratização, descartáveis, higienização, despesas gerais, seguro de responsabilidade civil e danos físicos, aquisição, depreciação e manutenção de equipamentos, coleta de lixo, manutenção e limpeza do ambiente interno, limpeza de caixa de gordura e coifa), tributos e lucro.

33. INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

33.1. A vigência do Contrato será de 12 meses, contado a partir da emissão da carta de autorização para início da prestação de serviços, podendo ser rescindido antecipadamente, com a conclusão da contratação oriunda do Processo SEI 260006/015543/2026.

34. PAGAMENTO

34.1. O pagamento será efetuado mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura e documento discriminando o quantitativo de café da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche noturno e kit-lanche fornecidos, devidamente atestados pela fiscalização do contrato.

34.2. A nota fiscal deverá ser enviada para o Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira- CAP-UERJ localizado a rua Barão de Itapagipe, 96- Rio Comprido, RJ ou pelo endereço eletrônico ru.uerj.cap@gmail.com

34.3. O pagamento deverá ser realizado em parcelas efetivamente fornecido e distribuído pelo contratado, conforme relatório de totalização de refeições servidas e atestadas pela fiscalização da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

35. GARANTIA DA EXECUÇÃO

35.1. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

35.2. 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.

35.3. O CONTRATADO apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contado da assinatura do Contrato, o comprovante de prestação de garantia, na forma do item 35.1.

35.4. O seguro-garantia tem por objetivo garantir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado perante à Administração, inclusive as multas, os prejuízos e as indenizações decorrentes de inadimplemento, observadas as seguintes regras nas contratações regidas pela Lei 14.133/21:

I - o prazo de vigência da apólice será igual ou superior ao prazo estabelecido no contrato principal e deverá acompanhar as modificações referentes à vigência deste mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

II - o seguro-garantia continuará em vigor mesmo se o contratado não tiver pago o prêmio nas datas convencionadas.

35.5. A garantia deverá ser de 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato.

35.5.1. Nas contratações de serviços e fornecimentos contínuos com vigência superior a 1 (um) ano, assim como nas subsequentes prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos no subitem 35.5.

36. PENALIDADES

36.1. Em caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial dos compromissos assumidos com a Administração, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções previstas na Lei 14.133/2021 e demais normas pertinentes, assegurados, nos termos da lei, a ampla defesa e o contraditório.

36.1.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

36.1.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

36.1.3. A sanção administrativa prevista no subitem 36.1.1, inciso I, será aplicada, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

36.1.4. Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser consideradas para a sua fixação;

36.1.5. A sanção prevista no subitem 36.1.1, inciso II, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta.

36.1.6. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante, devendo ser aplicada pela autoridade competente, na forma abaixo descrita:

a- A advertência e a multa, prevista nos incisos I e II, do subitem 36.1.1, serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do art. 35, do Decreto estadual nº 3.149/80;

b- Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, prevista no inciso III, do subitem 36.1.1, será imposta pelo próprio secretário de Estado ou pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do próprio Secretário de Estado;

c- A aplicação da sanção prevista no subitem IV, do subitem 36.1.1, é competência exclusiva do Secretário de Estado.

36.1.7. A sanção prevista no inciso III do subitem 36.1.1, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo

máximo de 3 (três) anos.

36.1.8. A sanção prevista no inciso IV do subitem 36.1.1, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no subitem 26.1.8, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

36.1.9. A sanção estabelecida no inciso IV do subitem 36.1.1, será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

36.1.10. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem 36.1.1, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do subitem 36.1.1.

36.1.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

36.1.12. A aplicação das sanções previstas no subitem 36.1.1, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

36.1.13. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do subitem 36.1.1, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

36.2. A CONTRATADA será formalmente notificada pela Fiscalização da UERJ DEPAME-PR4, sobre o descumprimento do contrato e caberá ainda encaminhar a DAF documentação detalhada sobre a ocorrência para as devidas providências.

37. PAGAMENTO E ORÇAMENTO

37.1. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pelo Estado, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário através do anexo contido em Edital;

37.1.1. Os pagamentos somente serão efetuados após ateste das faturas relativas ao fornecimento de refeições para pagamento mensal pelo fiscal do contrato ou por servidor por este indicado;

37.1.2. Os pagamentos se darão no valor correspondente à quantidade de refeições fornecidas e distribuídas.

37.2. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

37.3. Consideram-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

37.4. Estimativa de valor:

37.5. Fonte:

37.6. Programa de trabalho:

37.7. Natureza da despesa:

Documento Elaborado por:

- Kelly Cristina Moreira Gomes, TUS - Nutricionista, matrícula: 36546-0, ID 4438116-6.
- Adriana Ribeiro Souza, TUS - Nutricionista, matrícula: 41748-5, ID 5139189-9 .

Revisado e Aprovado por:

- Patrícia Maria Périco Perez, Professor Adjunto – Nutricionista - Instituto de Nutrição, matrícula 34.581-9, ID 4208467-9 e diretora do DEPAME/PR4.
- Amanda Macêdo Cardoso, TUS - Nutricionista, matrícula 38.872-8, ID 5072407-0, Coordenadora do DEPAME/PR4

ANEXO 1

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS UNITÁRIOS

COMPONENTES DOS CUSTOS POR REFEIÇÃO			R\$	%
	I- MATÉRIA PRIMA DOS CARDÁPIOS			
II -MÃO-DE-OBRA				
	II.i - ENCARGOS SOCIAIS			
IV – INSUMOS				
1) Uniformes				
2) Vale-Alimentação				
3) Vale-Transporte				
4) Exame médico: Admissional / Periódico / Demissional				
V – DESPESAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS				
1) Desinsetização / Desratização				
2) Descartáveis / Higienização				
3) Despesas Gerais				
4) Seguros de Riscos de Responsabilidade Civil e Danos Físicos.				
5) Equipamentos (aquisição ou depreciação e manutenção)				
6) Coletas de lixo				
7) Manutenção e limpeza do ambiente interno (banheiros, salas, ventiladores, ar condicionados, portas, etc)				
8) Limpeza de caixa de gordura e esgotamento direto				
VI	– TRIBUTOS			
PREÇO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO				
QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS				

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO – ATESTADO DE VISITA
(EM PAPEL TIMBRADO, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

A empresa _____ DECLARA, para fins de comprovação, que recebeu da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (Uerj) as planilhas, projetos e especificações e que no dia ____ de _____ de 202__, realizou vistoria no Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira - CAp-UERJ da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), situado na Rua Barão de Itapagipe, nº 96 – Rio Comprido – Rio de Janeiro/RJ – CEP 20261005, bem como esclareceu suas dúvidas e obteve todas as informações necessárias para elaboração da proposta relativa ao Processo de licitação emergencial nº -----/2026 – Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, LANCHE NOTURNO E KIT LANCHE) PARA ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES DO INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAp-UERJ , na forma do Termo de Referência, não encontrando nenhum óbice à execução do objeto ora licitado, assumindo a responsabilidade por quaisquer diferenças encontradas nos quantitativos indicados nas planilhas durante a realização dos serviços. Desta forma, fica entendido que, caso exista alguma discordância entre a documentação recebida e os locais vistoriados, as reclamações deverão ser formalizadas antes da licitação, não cabendo reclamações posteriores.

Ressaltamos, também, que todas as empresas devem atentar ao fiel cumprimento das Normas de Engenharia de Segurança e do Ministério do Trabalho.
Por fim, as empresas deverão atentar para o dimensionamento elétrico no local onde os equipamentos serão instalados, devendo adequá-los à voltagem existente.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 202__.

Assinatura do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Título Profissional:
Registro no CREA ou CFQ:.....

Assinatura do Responsável pelo Acompanhamento:

ANEXO III
DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA
(EM PAPEL TIMBRADO, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

A empresa _____ DECLARA, para fins de comprovação, que recebeu da UERJ as planilhas, projetos e especificações, esclareceu suas dúvidas e obteve todas as informações necessárias para elaboração da proposta relativa ao Processo de Licitação Emergencial nº.----- /2026 - contratação de empresa especializada em PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, LANCHE NOTURNO E KIT LANCHE) PARA ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES DO INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAp-UERJ e está completamente de acordo com todas as exigências do Edital e seus anexos, que o integram, independentemente de transcrição, e sob risco de incorrer nas penalidades cabíveis, que em virtude do DECLÍNIO DA VISITA TÉCNICA assumimos, incondicionalmente, a responsabilidade de realizar os serviços em conformidade com todas as condições e exigências estabelecidas, bem como garantir a sua plena execução, durante toda a vigência do contrato decorrente desta licitação, certos de que não nos caberá, a posteriori, nenhuma reclamação de desconhecimento do objeto licitado, ainda sob a alegação de situações desconhecidas que possam alterar o bom andamento dos trabalhos, o custo e a conclusão dos serviços, desta forma assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vinculam nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 20__.

Assinatura do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Título Profissional: Registro no CRN:

Assinatura do Responsável pelo Acompanhamento:

ANEXO IV

CARDÁPIOS- MODELO DE CAFÉ DA MANHÃ, LANCHE NOTURNO E KIT-LANCHE (SÁBADO) A SEREM OFERECIDOS NO RU CAP-UERJ

CARDÁPIO DA 1ª SEMANA

Dia	Cardápio-	Descrição		
		Alimento	Unidade	Porção
Segunda- feira	Leite com café, Pão Francês com Manteiga e Maçã gala	Leite integral	ml	150
		Cafê preto	ml	50
		Açúcar	g	10
		Pão francês	g/unidade	50/1 unidade
		Manteiga com sal	g	10
		Maçã gala	g/unidade	100/1 unidade
		Suco com a polpa da fruta	ml	200
Terça- feira	Suco com a polpa de fruta, Pão Careca com Queijo muçarela e Tangerina	Açúcar	g	10
		Pão careca	g/unidade	50/1 unidade
		Queijo muçarela	g	20
		Tangerina	g/unidade	100/1 unidade
		Leite integral	ml	150
Quarta feira	Leite com chocolate em pó, Pão Brioche com Manteiga e Melancia à francesa (picada)	Chocolate em pó	g	20
		Pão brioche	g/unidade	50/1 unidade
		Manteiga com sal	g	10
		Melancia	g	100
		Suco com a polpa da fruta	ml	200
Quinta- feira	Suco com a polpa da fruta, Bolo caseiro e Caqui	Açúcar	g	10
		Bolo caseiro	g/unidade	50/2 unidades
		Caqui	g/unidade	100/1 unidade
Sexta- feira	Leite com café, Pão careca com Queijo minas e Mamão à francesa (picado)	Leite integral	ml	150
		Cafê preto	ml	50
		Açúcar	g	10
		Pão careca	g/unidade	50/1 unidade
		Queijo minas	g	20
		Mamão	g	100
		Suco com a polpa da fruta	ml	200
		Açúcar	g	10
Sábado	Suco de caju, Bolo formigueiro e Banana prata	Bolo formigueiro	g/unidade	50/2 unidades
		Banana prata	g/unidade	100/1 unidade

CARDÁPIO DA 2ª SEMANA

Dia	Cardápio-	Descrição		
		Alimento	Unidade	Porção
Segunda- feira	Leite com chocolate em pó, Pão careca com Queijo minas e Melão à francesa (picado)	Leite integral	ml	150
		Chocolate em pó	g	20
		Pão careca	g/unidade	50/1 unidade
		Queijo minas	g	20
		Melão	g	100
Terça- feira	Suco com a polpa de fruta, Broa de fubá e Maçã gala	Suco com a polpa da fruta	ml	200
		Açúcar	g	10
		Broa de fubá	g/unidade	50/2 unidades
		Maçã gala	g/unidade	100/1 unidade
Quarta feira	Leite com café, Pão Careca com Manteiga e Laranja pera descascada	Leite integral	ml	150
		Cafê preto	ml	50
		Açúcar	g	10
		Pão careca	g/unidade	50/1 unidade
		Manteiga com sal	g	10
		Laranja pera descascada	g	100
Quinta- feira	Suco com a polpa de fruta, Pão brioche com Queijo muçarela e Banana prata	Suco com a polpa da fruta	ml	200
		Açúcar	g	10
		Pão brioche	g/unidade	50/1 unidade
		Queijo muçarela	g	20
		Banana prata	g/unidade	100/1 unidade
Sexta- feira	Leite com café, Pão careca com manteiga e Abacaxi à francesa (picado)	Leite integral	ml	150
		Cafê preto	ml	50
		Açúcar	g	10
		Pão careca	g/unidade	50/1 unidade
		Manteiga com sal	g	10
		Abacaxi	g	100
Sábado	Suco com a polpa de fruta, Pão brioche com Muçarela e Pera	Suco com a polpa da fruta	ml	200
		Açúcar	g	10
		Pão brioche	g/unidade	50/1 unidade
		Pera	g/unidade	100/1 unidade

ANEXO V

CARDÁPIOS- MODELO DE ALMOÇO A SEREM OFERECIDOS NO RU CAP-UERJ

CARDÁPIO DA 1ª SEMANA

	Semana
--	--------

Cardápio	Segunda- feira	Terça- feira	Quarta feira	Quinta- feira	Sexta- feira
Salada 1	Chicória	Acelga	Alface Americano e alface roxa	Alface crespa	Alface lisa
Salada 2	Abobrinha ralada	Feijão fradinho à Campanha	Vagem	Berinjela	Beterraba cozida
Prato Principal	Isca de carne ao molho madeira	Gourjões de peixe frito	Sobrecoxa de frango picada assada	Cubos suínos ao molho barbecue	Fricassé de frango
Opção	Almôndega de berinjela	Fritada espanhola	Silveirinha de soja	Ovos mexidos com tomate, cebola e orégano	Ensopadinho de grão de bico
Guarnição	Macarrão ao alho e óleo	Chuchu fantasia	Cenoura vick	Aipim Sauté	Acelga refogada
Acompanhamento	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão preto	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão preto	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão preto	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão preto	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão preto
Sobremesa (fruta)	Banana	Maçã	Pera	Tangerina	Caqui

CARDÁPIO DA 2ª SEMANA

Cardápio	Semana				
	Segunda- feira	Terça- feira	Quarta feira	Quinta- feira	Sexta- feira
Salada 1	Alface lisa	Chicória	Alface crespa	Alface americano	Mix de folhas
Salada 2	Pepino com rabanete	Cenoura cozida	Tomate	Quiabo	Chuchu
Prato Principal	Carne moída ao sugo	Filé de frango grelhado	Isca de peixe à milanesa	Cubos de carne acebolada	Sobrecoxa de frango picada ensopada
Opção	Omelete com tomate e ervas	Quiche de alho poró	Kafta de soja	Falafel	Barquete de abobrinha
Guarnição	Purê de Batata	Brócolis refogado	Berinjela a pomodoro	Abóbora	Polenta
Acompanhamento	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão preto	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão preto	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão preto	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão preto	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão preto
Sobremesa (fruta)	Maçã	Banana	Caqui	Pera	Tangerina

ANEXO VI

CARDÁPIOS-MODELO DE LANCHE DA TARDE A SEREM OFERECIDOS NO RU CAP-UERJ – UERJ

CARDÁPIO DA 1ª SEMANA

Dia	Cardápio-	Descrição		
		Alimento	Unidade	Porção
Segunda- feira	Duo de frutas (Mamão e Abacaxi)	Mamão	g	50
		Abacaxi	g	50
Terça- feira	Bolo de Baunilha Caseiro	Bolo de baunilha	g/unidade	50/2 unidades
		Leite integral	ml	150
		Abacate	g	50
Quarta feira	Vitamina de abacate	Açúcar	g	10
Quinta- feira Sexta-feira	Pão brioche com Queijo muçarela Melancia à francesa (picada)	Pão brioche	g/unidade	50/1 unidade
		Queijo muçarela	g	20
		Melancia picada	g	100

CARDÁPIO DA 2ª SEMANA

Dia	Cardápio-	Descrição		
		Alimento	Unidade	Porção
Segunda- feira	Vitamina de banana	Leite integral	ml	150
		Banana	g	50
		Açúcar	g	10
Terça-feira	Pão careca com Queijo muçarela	Pão careca	g/unidade	50/1 unidade
		Queijo muçarela	g	20
Quarta-feira	Melão à francesa (picada)	Melão picado	g	100
Quinta-feira	Bolo de Chocolate Caseiro	Bolo de chocolate	g/unidade	50/2 unidades
Sexta-feira	Maçã Gala	Maçã Gala	g/unidade	100/1 unidade

ANEXO VII

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

CEREAIS E LEGUMINOSAS

Gênero	Classe	Tipo	Condições para rejeição	Referência
Arroz	Longo fino	Parboilizado Tipo 1	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados, 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.
	Longo fino	Integral Tipo 1		
Feijão	Preto	Tipo 1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, partidos, ardidos, defeituosos; Presença de 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. Instrução normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009. Instrução normativa nº 45, de 17 de setembro de 2013.
	Fradinho	Tipo 1		
	Cores	Tipo 1		
Lentilha	Graúda	Tipo 1	Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados ou fermentados. Presença de 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
Grão de bico	-	Tipo 1		
Soja	Escura	Texturizada granulada fina	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	Portaria nº 85 de 06 de março de 2002- SARC nº 85/02 Anexo XVI - Mapa
		Texturizada granulada grossa		

FARINHAS, FARELOS, DERIVADOS DE AMILÁCEOS E SEMENTES

Gênero alimentício	Classe	Tipo	Condições para rejeição	Referência
Aveia (Flocos/ farelo fino/farinha fina)	Branca	Tipo 1	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 nº191, de 14 de abril de 1975
Milho (amido/ farinha de milho/ milharina/ fubá/milho de canjica)	Branca/ Amarela	Tipo 1		Instrução Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011 RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Trigo (farinha comum/ trigo para quibe)	Branca/ Integral	Tipo 1		Instrução Normativa SARC nº7, 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- MAPA
Farinha de mandioca fina ou grossa	Seca torrada	Tipo 1		Portaria nº 347, de 02 de outubro de 2009 – MAPA
Farinha de rosca	Industrializada			RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA. RDC nº 90 de 18 de outubro de 2000 – ANVISA.

Gergelim Branco/Preto	Semente			Instrução normativa nº 60, de 10 de dezembro de 2009 – MAPA.
Linhaça Dourada/Marrom	Semente			Instrução Normativa nº 60, de 10 de dezembro de 2009 – MAPA.

MASSAS

Gênero alimentício	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Massas	Sem ovos	Seca ou fresca	Embalagens rasgadas, com furos, amassadas; presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos ou gorgulhos; textura quebradiça, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu formato, com rugosidade e pontuações ou coloração escura; odor estranho impróprio ao produto; fora da temperatura de conservação adequada.	RDC Nº 93 de 31 de outubro de 2000 – ANVISA. Portaria Interministerial MA/MS nº 224, de 5 de abril de 1989. RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000 – ANVISA.

ÓLEOS E GORDURAS

Gênero alimentício	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Óleo vegetal	Óleo de soja, milho, canola, girassol Tipo 1	Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos de matéria-prima vegetal, refinado. Com acidez máxima de 0,2%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	Instrução Normativa Nº 49, de 22 de dezembro de 2006 - MAPA
Azeite de oliva	Extra virgem	Produto obtido somente do fruto da oliveira 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 líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	Instrução Normativa nº 1, de 30 de janeiro de 2012 – MAPA
Margarina	Tipo 1	Produto com teor de gordura mínimo de 80% em forma de emulsão estável de água em óleo.	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação , ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; pontos ou manchas.	Instrução Normativa nº 66, de 10 de dezembro de 2019 - MAPA

VINAGRE

Gênero alimentício	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
--------------------	------	---------------	-------------------------	------------

Vinagre	Branco	Fermentado acético de vinho branco com aspecto límpido, transparente, aroma acético e sabor ácido.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; adição de corantes e açúcar.	Instrução normativa nº 36, de 14 de outubro de 1999 – MAPA. Instrução Normativa nº 23, de 02 de agosto de 2004-MAPA.
	Frutas	Fermentado acético de frutas, com aspecto límpido, com coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.		

MOLHOS

Gênero alimentício	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Molhos	Mostarda	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor agradáveis característicos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.	RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA
	Inglês	Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos; coloração imprópria ao produto;	
	Shoyu	Consistência líquida; coloração escura; sabor salgado.	presença de fungos, bolores.	

TOMATE

Gênero alimentício	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Tomate	Extrato	Aspecto de massa mole; cor vermelha; odor e sabor próprios.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
	Catchup	Preparado de polpa de tomates maduros, com consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor característicos.	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

AÇÚCARES

Gênero alimentício	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Açúcar	Refinado	Pó fino de cor branca e de rápida dissolução em água.	Grãos empedrados, úmidos, presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto. Fermentação por umidade.	RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Mel	Virgem	Líquido viscoso, denso, coloração e sabor agradáveis característicos.	Contaminação por fermentação, mofo. Presença de caramelização, ou espuma superficial.	Resolução ANVISA – CNNPA no 12, de 1978.

CONSERVAS

Gênero alimentício	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
--------------------	------	---------------	-------------------------	------------

Azeitonas	Preta ou verde	Sem caroço (inteira ou fatiada)	Vazamento do líquido interno; líquido espumoso; presença de materiais estranhos; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou cor alteradas, salmouras turvas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas; embalagens violadas, estufadas ou amassadas.	Resolução - CNNPA nº 13, de 15 de julho de 1977 – ANVISA. RDC nº 17, de 19 de novembro de 1999 - ANVISA RDC no 352, de 23 de dezembro de 2002 - ANVISA Instrução Normativa nº 23, de 02 de agosto de 2004- MAPA.
Palmito	Pupunha ou de açaí	Toletes ou rodelas		
Milho	Verde	Salmoura de água e sal, grãos inteiros		
Ervilha				
Champignon		Salmoura de água e sal, inteiro ou fatiado		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
Frutas em calda	Pêssego, ameixa, abacaxi, cereja, figo e outras	Frutas inteiras ou fatiadas, em calda de água e açúcar		

DERIVADOS DE FRUTAS, FERMENTOS E GELATINAS

Gênero alimentício	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Leite de coco	Sem açúcar	Líquido de coloração branco leitosa; sabor e odor característicos do coco.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou presença de matéria estranha	RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Coco ralado	Coco desidratado, sem açúcar, ralado ou em flocos	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e sãos.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	
Fermento	Químico	Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso CAP-UERJ az de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas. Aspecto em pó branco, cheiro e sabor próprio.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, 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
Uva passa	Clara e escura	Produto obtido da desidratação de uvas frescas.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos.	RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA
Ameixa seca	Escura sem caroço	Produto obtido da desidratação de ameixas frescas.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; presença de fermentação, matéria estranha, insetos ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	-

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

Gênero alimentício	Tipo	Condições para rejeição Presença de insetos, larvas, matéria terrosa ou corpos estranhos; 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; adição de outros ingredientes.	Referência
Açafrão da terra	Desidratado em pó		Resolução nº 276, 22 de setembro de 2005. ANVISA. Portaria nº 529, de 18 de agosto de 1995. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.
Alecrim	Desidratado		
Canela	Casca e pó		
Coentro	Folhas desidratadas		
Cravo-da índia	Seco		
Cominho	Desidratado		
Curry	Desidratado		
Ervas finas	Condimentos desidratados		

Estragão	Desidratado		
Gergelim	Desidratado		
Louro	Desidratado		
Manjerição	Desidratado		
Noz moscada	Grãos secos ou em pó		
Orégano	Desidratado		
Páprica	Pó		
Sálvia	Desidratado		
Tomilho	Desidratado		

CARNES

Todos os produtos cárneos e derivados devem ser certificados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), provenientes de estabelecimentos com Alvará Sanitário, com identificação do produto, marca, prazo de validade 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.

Gênero alimentício	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Carne bovina	Coxão mole, lagarto redondo, atinho, acém, pá, peito bovino	Os produtos devem permanecer em temperaturas adequadas ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada), apresentar aspecto firme, cor e cheiro próprio; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, 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 recongelamento.	Lei nº 1.283, de 1950, e Decreto nº 9.013/2017. Portaria nº 5, de 8 de novembro de 1988, MAPA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal. RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. ANVISA RDC nº105 de 19/05/99. ANVISA Portaria 1288/95 – SES/GO de 27 de fevereiro de 1995. Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998- MAPA
	Carne seca (Coxão traseiro)	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.	Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998, MS. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, SVS/MS.
Aves	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 de sangue, com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Excesso de gordura presente.	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999 - MAPA. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higienicossanitária de Carne de Aves. EMBRAPA, 2006. Qualidade da carne de aves. EMBRAPA, 2006.
	Filé de sobrecoxa de frango			
	Chester sem osso			
Suína e derivados	Copa lombo Filé suíno	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação; aspecto firme e cor	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas ou limo ou exsudando suco.	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999 - MAPA. Albino Luchiari Filho.

		rosada; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio; gordura de coloração branca ou quase branca.		Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas. SIMBOI, 2006. DIPOA nº304 de 22/04/96 DIPOA nº145 de 22/04/98 Resolução nº105 de 19/05/99. ANVISA Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998. MAPA Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952- RIISPOA MAPA.
	Linguiça calabresa e linguiça paio	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação.	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela;	Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 – MAPA. Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho DE 2000- MAPA

			pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	
Pescados	Filé de Tilápia ou Filé de polaca	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 nº 185 de 13/05/1997, MAPA. Estabelecimento Industrial de Pescado. Produtos frescos e congelados. MAPA, 2017. Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.

LEITE E DERIVADOS

Gênero alimentício	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Leite em pó integral	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 confiram uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.	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.	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Portaria nº 146 de 07 de março de 1996, que dispõe sobre Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.
Leite UAT/UHT integral	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;	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	

	produto 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.	na legislação. Embalagens danificadas.	
--	--	--	--

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 146 de 07 de março de 1996 do Ministério da Agricultura.
	Produto resultante da desidratação parcial do leite,	Consistência diferente da usual	

Leite condensado Integral UAT/UHT	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 24g/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.	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. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia/-/as-set_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/48740904/do1-2018-11-06-instrucao-normativa-n-47-de-26-de-outubro-de-2018-48740655.
Queijo minas frescal	Produzido com leite de vaca, 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.
	Produto de	Consistência	

Queijo muçarela	consistência suave, textura fibrosa, elástica, cor 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.	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. Disponível em: http://www.agais.com/normas/leite/queijo_mussarela.htm
Requeijão cremoso	Produto de consistência instável, textura	Consistência não untável; cor diferente do branco; presença de materiais	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em:

	cremosa, lisa, cor e odor característicos, opcionalmente salgado ou levemente ácido, Armazenamento em temperatura ≤ 10°C. Teor de gordura mínimo de 24%.	estranhos de qualquer natureza; envasado em material que não confira uma proteção adequada; presença de mofo.	http://www.agais.com/normas/leite/queijo_requeijao.htm
--	--	---	---

FRUTAS E HORTALIÇAS

Caso não haja uma legislação específica para a frutas e hortaliças, deve ser considerada a Instrução Normativa n^o 69 de 6 de novembro de 2018, publicada pelo MAPA para estabelecer o Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas. Segundo a Instrução Normativa os produtos hortícolas recebidos e utilizados para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

- I- Inteiro: Aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade.
- II - Limpo: Aquele livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha.
- III - Firme: Aquele com consistência adequada, com a firmeza característica do produto hortícola.
- IV - Isentos de pragas visíveis a olho nu. Pragas: As espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provocam doenças.
- V - Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial: O produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo.
- VI – Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.
- VII – Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura.
- VIII – Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização.
- IX – Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.
- X – Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água.
- XI – Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo.
- XII – Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas.

DESCARTÁVEIS

Gênero alimentício	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Filme de 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.	RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. ANVISA. ABNT NBR 14865:2012 Versão Corrigida:2012 ABNT NBR 13230:2008 Norma DIN ISO-1043/78
Guardanapo	Folha simples, branco, não reciclado	Mínimo tamanho 24,0 cm X 22,0 cm.		
Papel toalha	Folha dupla, branco, não reciclado	Pacote interfolha.		
Papel higiênico	Folha dupla branco, não reciclado	Rolo – 100% celulose, solúvel em água		
Papel alumínio	Alumínio	Rolo		
Copo descartável para água e fruta	Material biodegradável	200 ml		
Copo descartável para sobremesa com tampa	Material biodegradável	100 ml		
Jaleco descartável	TNT			
Touca descartável	TNT			
Luva descartável	Transparente			
Embalagem de alumínio (marmitex 3 divisórias)				
Sacola para transporte de refeição	Plástico reforçado biodegradável	Tamanho 35 X 45 cm		
Garfo descartável	Poliestireno reforçado para refeição, branco ou transparente	Mínimo 15 cm		
Faca descartável	Poliestireno reforçado para refeição, branco ou transparente	Mínimo 15 cm		
Colher descartável	Poliestireno reforçado para	Mínimo 12 cm		

	sobremesa, branco ou transparente			
Monitor de óleos e gorduras	Fita			
Fita teste para cloro	Fita			

Rio de Janeiro, 07 abril de 2026



Documento assinado eletronicamente por **Kelly Cristina Moreira Gomes, Nutricionista**, em 07/04/2026, às 12:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Adriana Ribeiro Souza, Nutricionista**, em 07/04/2026, às 12:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Patricia Maria Perico Perez, Diretor(a)**, em 07/04/2026, às 13:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Amanda Macêdo Cardoso, Coordenador(a)**, em 07/04/2026, às 13:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **129161573** e o código CRC **631A8169**.