Governo do Estado do Rio de Janeiro

Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Pró-reitoria de Políticas e Assistência Estudantis

MINUTA DO TERMO DE REFERÊNCIA - -– CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, TRANSPORTADAS E DISTRIBUÍDAS EM BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) MERENDEIRAS DA FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA BAIXADA FLUMINENSE (FEBF) DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ)

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto estabelecer os parâmetros e as exigências técnicas e administrativas a serem atendidos para a Contratação EMERGENCIAL de empresa especializada no Serviço de Alimentação e Nutrição, para a prestação de serviços, visando o fornecimento de refeições prontas, transportadas e distribuídas em balcões de distribuição térmico aquecido e refrigerado, no Restaurante Universitário (RU) Merendeiras da Faculdade de Educação da Baixada Fluminense (FEBF) da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), situado na Rua General Manoel Rabelo, s/nº, Vila São Luís, Duque de Caxias/RJ, CEP 25065-050, 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.

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

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

Item	Descrição/Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Anual estimada
01	**ALMOÇO**	**unidade**	63.000
02	**JANTAR**	**unidade**	63.000
Total			**126.000**

1.3. . A quantidade estimada diariamente foi de até 700 refeições por dia, sendo 350 refeições no almoço e 350 refeições no jantar, podendo-se aumentar a distribuição conforme demanda. Considerando os 180 dias letivos previstos no calendário acadêmico da UERJ, projeta-se uma demanda anual de até 126.000 refeições. Essa projeção foi elaborada com base em acompanhamento técnico e observações presenciais realizadas nos meses de agosto, setembro, outubro, novembro e dezembro de 2025 (até o dia 19) — correspondentes ao 2º semestre letivo. Durante esse período de monitoramento, identificou-se um consumo médio diário de 163 almoços e 194 jantares, totalizando 357 refeições por dia. Para fins de contratação, adotou-se uma estimativa mais abrangente, capaz de atender plenamente à demanda potencial ao longo do ano letivo.

1.4. O campus da Faculdade de Educação da Baixada Fluminense (FEBF) da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (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 acadêmico, 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 do fornecimento de refeições prontas, transportadas e distribuídas em balcões de distribuição térmico aquecido e refrigerado, no Restaurante Universitário (RU) Merendeiras da FEBF. 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-260006/037195/2026) seja concluído. A seleção da empresa observará o critério de menor preço unitário, assegurando princípios da economicidade e da adequação às necessidades da UERJ, no campus FEBF/UERJ.

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

1.7. A contratação emergencial observará o prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da situação emergencial, vedada a prorrogação, conforme a legislação aplicável e parecer da PGUERJ 143263599. Para fins de delimitação desse prazo, considera-se, preliminarmente, o dia 27/06/2026 como marco inicial da situação emergencial, decorrente do encerramento da vigência do Contrato nº 90/2025 em 26/06/2026, conforme documentação contratual constante dos autos. O prazo de vigência do contrato a ser celebrado deverá observar esse limite temporal, independentemente da data de sua assinatura ou da emissão da ordem de início dos serviços, sendo vedada sua prorrogação. A contratação poderá ser encerrada antecipadamente em razão da efetiva substituição dos serviços pela contratação regular objeto do Processo SEI-260006/037195/2026, observadas as disposições contratuais pertinentes. Atenção, pois ainda é necessára a conformação

1.7.1. O contrato decorrente da presente contratação emergencial ficará sujeito à extinção antecipada em razão da conclusão da contratação regular objeto do Processo SEI-260006/037195/2026, desde que estejam asseguradas as condições necessárias à efetiva substituição da prestação dos serviços, de modo a evitar a descontinuidade do atendimento aos usuários do Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF/UERJ, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

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 dois itens (almoço e jantar). 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 Merendeiras da FEBF. 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 no Pregão para o fornecimento de refeições prontas, transportadas e distribuídas em balcões de distribuição térmico aquecido e refrigerado, no Restaurante Universitário (RU) Merendeiras, localizado na Faculdade de Educação da Baixada Fluminense (FEBF), da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (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 e Mobilidade Espacial (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. As refeições serão destinadas aos estudantes de graduação e pós-graduação com matrícula ativa ou regularmente matriculados nos cursos oferecidos no campus da FEBF/UERJ e aos servidores, compostos por docentes e técnico-administrativos. As refeições deverão ser planejadas atendendo às recomendações nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente, produzidas e distribuídas em conformidade com os procedimentos técnico–científicos, culinários e higiênicos preconizados para Unidades de Alimentação e Nutrição.

1.13. A presente contratação compreende o fornecimento de refeições prontas, transportadas e distribuídas em balcões de distribuição térmico aquecido e refrigerado, no Restaurante Universitário (RU) Merendeiras, localizado na Faculdade de Educação da Baixada Fluminense (FEBF), da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). O serviço visa garantir o acesso da comunidade universitária a refeições nutricionalmente adequadas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, de qualidade e produzidas de forma social e ambientalmente responsável, em conformidade com os princípios e diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e das demais normas aplicáveis.

1.14. O escopo do contrato inclui o fornecimento integral de todos os insumos necessários à execução dos serviços, abrangendo gêneros alimentícios perecíveis e semiperecíveis, gêneros não alimentícios, produtos descartáveis e demais materiais de consumo necessários a todas as etapas do processo, incluindo recepção e armazenamento dos insumos, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições, higienização e controle higiênico-sanitário.

1.15. A empresa contratada será responsável por assegurar o abastecimento contínuo de todos os itens previstos, em conformidade com as exigências nutricionais, higiênico-sanitárias e operacionais estabelecidas no Termo de Referência. Também caberá à contratada a disponibilização de mão de obra qualificada e em quantidade suficiente para a execução plena de todas as atividades, em estrita observância aos padrões definidos pela legislação sanitária vigente.

1.16. O planejamento do cardápio saudável e sustentável deve seguir as diretrizes da Organização Mundial da Saúde (OMS), conforme estabelecido na Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (WHO, 2004), e as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), que incentivam o consumo de alimentos tradicionais, in natura e minimamente processados. Deve também contemplar a valorização da agricultura familiar, a atenção aos aspectos socioambientais, os hábitos alimentares regionais, a sazonalidade dos alimentos e a inclusão de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) como estratégia para diversificar a alimentação e promover a conservação da biodiversidade. Além disso, o planejamento deve observar o disposto no Decreto nº 7.272/2010, que regulamenta a Lei nº 11.346/2006 e institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), bem como na Portaria nº 2.715/2011, que estabelece as Diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

1.17. 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. 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 da UERJ para sua inclusão e frequência somente nos cardápios considerando preparações típicas da culinária brasileira e internacional.

1.18. 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.

1.19. Em caso de descumprimento da composição básica do cardápio prevista no item 12.2, caracterizado pela ausência de qualquer dos itens obrigatórios, tais como arroz parboilizado, feijão, prato proteico principal, opção ovolactovegetariana, guarnição, saladas tipo I e II, sobremesa (doce e/ou fruta), além dos itens azeite de oliva, vinagre, sal ou itens descartáveis (talheres, copo e guardanapos), a CONTRATADA deverá manter a distribuição das refeições. Entretanto, a CONTRATANTE não efetuará o pagamento do subsídio correspondente às refeições servidas de forma incompleta. A título de exemplo, considerando o valor contratual vigente da refeição de R$ 16,03, caso 20 estudantes recebam a refeição sem feijão, para os estudantes cotistas e os de ampla concorrência em situação de vulnerabilidade socioeconômica comprovada, cuja refeição é integralmente subsidiada pela UERJ, não será efetuado pela CONTRATANTE o pagamento do valor de R$ 16,03 correspondente a cada refeição servida de forma incompleta, totalizando R$ 320,60 para 20 refeições. No caso dos estudantes de ampla concorrência que pagam R$ 3,00 pela refeição, a CONTRATANTE não efetuará o pagamento da parcela de R$ 13,03 correspondente ao subsídio de cada refeição incompleta, totalizando R$ 260,60 para 20 refeições. Para fins de apuração do valor a ser descontado do pagamento devido à CONTRATADA, a Fiscalização deverá registrar o quantitativo de refeições servidas de forma incompleta e identificar a categoria dos usuários afetados — estudantes cotistas, estudantes de ampla concorrência em situação de vulnerabilidade socioeconômica comprovada ou demais estudantes de ampla concorrência —, possibilitando o cálculo correto do subsídio correspondente. Além disso, a Contratada sofrerá advertências e/ou penalidades de acordo com o previsto no item 22 deste instrumento.

1.20. Na hipótese de a CONTRATADA fornecer quantidade de preparações inferior ao número de refeições solicitadas pela CONTRATANTE, será realizado desconto no valor contratual vigente da refeição, correspondente a R$ 16,03 (dezesseis reais e três centavos), aplicado proporcionalmente à quantidade de refeições não fornecidas ou fornecidas de forma incompleta.

1.21. Na hipótese de indisponibilidade, falha ou ausência de manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos destinados à conservação da temperatura dos alimentos, tais como balcões térmicos aquecidos, ou de qualquer outra ocorrência que impeça a distribuição das refeições em conformidade com a legislação sanitária vigente, a CONTRATADA deverá adotar, imediatamente e às suas expensas, solução alternativa que assegure a continuidade da prestação dos serviços, mediante fornecimento das refeições em embalagens individuais (quentinhas) ou outra modalidade previamente aprovada pela fiscalização do contrato.

1.22. Em nenhuma hipótese a CONTRATADA poderá, por decisão unilateral, suspender ou interromper o fornecimento das refeições ou determinar o fechamento do Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF, cabendo tal deliberação exclusivamente à Administração, por meio da gestão e da fiscalização do contrato.

1.23. O descumprimento do disposto no itens 1.21 e 1.22 caracterizará falha na execução contratual, sujeitando a CONTRATADA às sanções administrativas previstas neste Termo de Referência, especialmente as constantes do item 22.

1.24. 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 Merendeiras da FEBF/UERJ.

1.25. Todo e qualquer serviço considerado inaceitável pela Fiscalização RU Merendeiras da FEBF/UERJ da UERJ, deverá ser refeito ou reparado, às expensas da Contratada e no prazo estipulado.

1.26. É vetado o uso das dependências do RU Merendeiras da FEBF para a comercialização e/ou elaboração de produtos que não fazem parte do cardápio estipulado e que não serão consumidos pelos usuários do RU.

1.27. O fornecimento de refeições prontas, transportadas e distribuídas em balcões de distribuição no RU Merendeiras da FEBF não gera 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.

1.28. 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 180 dias letivos, e também a partir de acompanhamento técnico e observações presenciais realizadas nos meses de agosto, setembro, outubro, novembro e dezembro de 2025 (até o dia 19) — correspondentes ao 2º semestre letivo. Durante esse período de monitoramento, identificou-se um consumo médio diário de 163 almoços e 194 jantares, totalizando 357 refeições por dia. Para fins de contratação, adotou-se uma estimativa mais abrangente, capaz de atender plenamente à demanda potencial ao longo do ano letivo.

1.29. Para fins de contratação, adota-se como referência inicial a estimativa de 700 refeições diárias, sendo 350 almoços e 350 jantares, com possibilidade de ampliação gradativa conforme o crescimento da demanda.

1.30. O fornecimento das refeições ocorrerá de segunda a sexta-feira, exclusivamente em dias letivos, conforme o calendário acadêmico da Universidade, no Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF/UERJ. Em caráter excepcional, e mediante autorização prévia da Reitoria da UERJ, poderá ser autorizado o fornecimento de refeições em dias não letivos ou não úteis.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando a necessidade de assegurar a continuidade da prestação dos serviços de alimentação destinados aos estudantes e servidores por meio do Restaurante Universitário (RU) Merendeiras da FEBF/UERJ, cabe registrar que o Contrato nº 90/2025, firmado entre a UERJ e a empresa Kitchen em 03/06/2025, no âmbito do Processo SEI-260006/020888/2024, teve a efetiva prestação dos serviços iniciada somente em 11/08/2025. Em razão desse intervalo, o DEPAME adotava, até então, o entendimento de que a vigência contratual e sua eventual prorrogação deveriam ser contabilizadas a partir da data de início da execução dos serviços.

2.2. Entretanto, em 14/07/2026, a COTELI encaminhou orientação, por e-mail, informando que, após reunião realizada recentemente com a PGUERJ, ficou estabelecido que deveriam ser consideradas as datas mais antigas, a fim de evitar controvérsias quanto à vigência contratual. Diante dessa orientação, passou-se a considerar que a vigência do Contrato nº 90/2025 se encerrou em 26/06/2026, tomando-se como referência a data de sua assinatura, ainda que a empresa contratada tenha manifestado interesse em sua prorrogação, conforme registrado no Processo SEI-260006/020888/2024.

2.3. O Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF/UERJ desempenha um papel essencial na rotina acadêmica dos estudantes e demais usuários, ao proporcionar acesso facilitado a uma alimentação adequada e saudável, contribuindo, de forma direta, para a melhoria do ambiente alimentar universitário. Este RU pode ser considerado um dos principais equipamentos públicos para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA), por meio da oferta de refeições saudáveis a preços subsidiados a todos os estudantes.

2.4. Além de sua função alimentar, o RU constitui um importante instrumento de inclusão social e acadêmica, essencial para a permanência dos estudantes beneficiados pelas políticas afirmativas de ingresso adotadas pela UERJ, bem como daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Essa iniciativa contribui significativamente para o desempenho acadêmico e para a formação integral dos discentes, reduzindo barreiras sociais e educacionais.

2.5. A continuidade da oferta regular de refeições pelo Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF/UERJ é essencial para assegurar a Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes. Destaca-se a oferta de refeições completas, nutricionalmente adequadas e gratuitas aos estudantes cotistas e aos estudantes da ampla concorrência classificados nas faixas de vulnerabilidade socioeconômica previstas na AEDA nº 042/REITORIA/2024, bem como o fornecimento de refeições subsidiadas aos demais estudantes regularmente matriculados. Trata-se de uma ação fundamental para fortalecer a permanência estudantil, contribuir para a redução da evasão acadêmica e promover o acesso à alimentação adequada e saudável no ambiente universitário.

2.6. No Campus da Faculdade de Educação da Baixada Fluminense (FEBF/UERJ), o Restaurante Universitário Merendeiras não dispõe de infraestrutura adequada para o armazenamento, pré-preparo e preparo das refeições. Dessa forma, a solução técnica adotada consiste na contratação de empresa especializada para o preparo das refeições em cozinha industrial própria, seu transporte até o Restaurante Universitário Merendeiras e posterior distribuição aos usuários por meio de balcões de distribuição. Ressalta-se, ainda, que o entorno do Campus da FEBF apresenta oferta limitada de estabelecimentos que comercializem refeições a preços compatíveis com a realidade socioeconômica dos estudantes regularmente matriculados e dos demais integrantes da comunidade universitária, o que reforça a relevância do Restaurante Universitário como equipamento essencial de apoio à permanência estudantil.

2.7. O atendimento às diretrizes das políticas públicas vigentes, subscritas no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), são aqui contempladas no contexto do objeto a ser contratado, cujo cumprimento perpassa pela participação direta de recursos humanos especializados, a destacar nutricionistas, os quais conjugados aos demais profissionais, devem fazer cumprir às prerrogativas conforme a Lei n° 8234/91, segundo a qual a este cabe como atividade privativa a gestão de Unidades de Alimentação, com ênfase nas ações de planejamento, organização, coordenação, comando e controle em Unidades de Alimentação e Nutrição.

2.8. Adicionalmente, com base no acompanhamento técnico realizado pelo DEPAME e nas observações presenciais efetuadas pela fiscalização nos meses de agosto, setembro, outubro, novembro e dezembro de 2025 (até o dia 19), correspondentes ao 2º semestre letivo, identificou-se um consumo médio diário de 163 refeições no almoço e 194 no jantar, totalizando 357 refeições por dia.

2.9. Para fins de contratação, adota-se como referência inicial a estimativa de 700 refeições diárias, com possibilidade de ampliação gradativa conforme o crescimento da demanda.

2.10. Diante do exposto e da impossibilidade de manutenção da execução contratual sem instrumento vigente, solicita-se a abertura de processo de contratação EMERGENCIAL, visando à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição, que atenda às condições acima descritas, a fim de assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade dos serviços prestados no Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF/UERJ, evitando prejuízos à comunidade universitária até a conclusão da contratação regular.

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 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: a licitante deverá apresentar um ou mais Atestados de Capacidade Técnica Operacional, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente identificada, em nome da licitante, relativos à execução de serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da presente contratação, observados os parâmetros do art. 67, §§ 1º e 2º da Lei nº 14.133/2021, 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 dia. 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 demonstrem experiência na produção e distribuição de, no mínimo, 350 (trezentas e cinquenta) refeições diárias simultâneas, considerando os turnos de almoço e/ou jantar, correspondentes a até 50% (cinquenta por cento) do quantitativo diário estimado do objeto, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

3.3.3.3. Para fins de comprovação da experiência exigida no item 3.3.3.2, o(s) atestado(s) apresentado(s) deverá(ão) evidenciar a execução do quantitativo mínimo de refeições em um mesmo dia de operação, de forma simultânea, caracterizando a capacidade técnico-operacional da licitante.

3.3.3.4. Não será admitida a comprovação da capacidade técnico-operacional por meio da soma de experiências fracionadas no tempo, ainda que relativas ao mesmo serviço ou contrato.

3.3.3.5. A título exemplificativo, serão considerados compatíveis: I – atestado que comprove a produção e distribuição de 350 (trezentas e cinquenta) refeições simultâneas em um único dia, independentemente do período em que o serviço tenha sido executado; II – atestado que comprove a produção e distribuição de 250 (duzentas e cinquenta) refeições no turno do almoço e 100 (cem) refeições no turno do jantar, totalizando 350 (trezentas e cinquenta) refeições no mesmo dia.

3.3.3.6. A título exemplificativo, não serão considerados compatíveis: I – atestados que comprovem a produção de 350 (trezentas e cinquenta) refeições diárias em determinado período e outras 350 (trezentas e cinquenta) refeições diárias em período distinto, ainda que relativos à mesma empresa ou contratante; II – atestados que indiquem apenas o quantitativo total de refeições produzidas ao longo de meses ou anos, sem a devida comprovação da produção diária simultânea.

3.3.3.7. Será admitido o somatório de atestados, desde que, em conjunto, comprovem a capacidade técnico operacional da licitante para a execução do objeto em porte, escala e complexidade compatíveis, observado o disposto nos subitens anteriores.

3.3.3.8. A exigência de qualificação técnica encontra respaldo no art. 67 da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a Administração Pública a exigir atestados de capacidade técnico-operacional compatíveis com as parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto licitado, observado o limite de até 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado, sendo vedadas restrições de tempo ou de local. A redação adotada neste TR observa integralmente os limites legais, não impondo exigência de prazo de validade dos atestados, tampouco condicionando a experiência a período ou local específicos de execução dos serviços.

3.3.3.9. A exigência de produção diária simultânea não configura restrição temporal vedada pela legislação, uma vez que não se refere ao período histórico de execução do serviço, mas sim à capacidade operacional demonstrada em um mesmo dia de funcionamento. Nesse sentido, não se admite a comprovação da qualificação técnica por meio da soma de experiências fracionadas ao longo do tempo, como a produção de quantitativos menores em anos distintos, por não refletirem a complexidade operacional exigida pelo objeto licitado.

3.3.3.10. À luz do exposto, conclui-se que a exigência editalícia de comprovação de capacidade técnico-operacional compatível com a produção e distribuição diária simultânea de refeições encontra respaldo no art. 67 da Lei nº 14.133/2021; está alinhada às características e aos riscos do objeto licitado; não impõe restrições temporais ou geográficas indevidas; preserva a competitividade do certame; e visa resguardar o interesse público, a continuidade do serviço e a segurança alimentar dos usuários.

3.3.3.11. O Atestado de capacidade técnica deverá conter: Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente; CNPJ, endereço, telefone; local e data de emissão; nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações; período da execução da atividade.

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. Durante a fase de habilitação técnica, será exigido que a cozinha da empresa contratada esteja localizada a uma distância máxima de 30 km do campus FEBF/UERJ. Essa exigência tem como objetivo preservar as características nutricionais, sensoriais e microbiológicas das refeições, assegurando o adequado controle do binômio tempo/temperatura durante o transporte. No contexto da entrega de refeições, entende-se por ‘distância’ o trajeto efetivamente percorrido entre as dependências da contratada e o Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF, pois é esse percurso que determina o tempo de deslocamento, os custos logísticos e a viabilidade operacional da entrega.

3.5.1. A exigência de uma distância máxima entre as instalações do licitante e o local de entrega e distribuição das refeições é uma medida fundamentada na necessidade de assegurar a qualidade e a pontualidade no fornecimento dos alimentos. Esta disposição visa a evitar alterações prejudiciais nos aspectos nutricionais, sensoriais e microbiológicos das refeições durante o transporte.

3.5.2. Ao estabelecer uma distância máxima, busca-se reduzir os riscos de contaminação, deterioração ou perda de qualidade dos alimentos, especialmente em relação ao cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar. Alterações nessas características podem comprometer a saúde dos consumidores e a reputação da instituição contratante.

3.5.3. Além disso, a garantia da entrega das refeições no horário previsto no Termo de Referência (TR) é essencial para atender às necessidades dos usuários e manter a eficiência operacional. A pontualidade na entrega é crucial, principalmente em ambientes institucionais como universidades, onde os horários das refeições são pré-estabelecidos e parte integrante da rotina diária.

3.5.4. Portanto, a imposição de uma distância máxima entre as instalações do licitante e o local de entrega das refeições é uma medida que visa a proteger a saúde dos consumidores, garantir a conformidade com as normas sanitárias e assegurar a eficiência e a pontualidade no fornecimento dos alimentos.

3.6. 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.

3.7. Também são requisitos relevantes a serem exigidos das empresas, no mínimo, os abaixo relacionados:

3.7.1. Aderência aos termos do instrumento convocatório da contratação e às legislações federal, estadual, municipal e normatizações relacionadas vigentes;

3.7.2. Compromisso com a redução do impacto ambiental negativo e com a proteção ao meio natural e antrópico;

3.7.3. 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;

3.7.4. Aderência às normas técnicas em geral, em especial às relacionadas com saúde operacional e segurança do trabalho;

3.7.5. Compromisso com o bem-estar, progresso profissional e pessoal de seus colaboradores;

3.7.6. Combate ao trabalho infantil ilegal e ao trabalho escravo e análogo a escravo;

3.7.7. Adoção de requisitos que não limitem a competição e não deixe a Unidade Requisitante dependente da Contratada;

3.7.8. 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.

3.8. 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.

3.9. Para a contratação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar por escrito:

3.9.1. 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.

3.9.2. Cumprir com todas as exigências das normas em vigor que regulamentam o preparo e fornecimento de refeições em geral.

3.9.3. Apresentar, por escrito, os critérios adotados para a seleção e o monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de insumos (gêneros alimentícios e não alimentícios).

3.9.4. Um plano de capacitação destinado às equipes operacional, administrativo e técnica

3.9.5. A descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional.

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

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

3.9.8. Dispor de equipamentos, materiais, mobiliário, ferramentas e utensílios adequados, entre outros, em quantidades e qualidades suficientes, para realizar as todas as atividades inerentes ao processo produtivo de refeições.

3.10. A execução dos serviços deverá ter início no prazo de até 10 (dez) dias corridos, contado da expedição da Ordem de Serviço, observadas as condições estabelecidas no instrumento contratual. O início efetivo da execução não alterará o limite temporal estabelecido no item 1.7 deste Termo de Referência, devendo a vigência do contrato respeitar o prazo máximo legal contado da ocorrência da situação emergencial, vedada a prorrogação. A contratação estará sujeita à extinção antecipada em razão da efetiva substituição dos serviços pela contratação regular objeto do Processo SEI-260006/037195/2026.

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 (almoço e jantar) do RU Merendeiras da FEBF/UERJ

Unidade	Refeições	Quantidade diária estimada	Período	Horário
Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF/UERJ	Almoço	Por volta de 350	2ª a 6ª feira (dias úteis e letivos)	11h30min às 13h30min
	Jantar	Por volta de 350	2ª a 6ª feira (dias úteis e letivos)	17h30min às 20h00min
Estimativa Total Diária		**Por volta de 700**	**Segunda à sexta-feira**	

4.2. A Universidade 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 10).

5.2. As refeições deverão ser fornecidas diariamente nos seguintes horários:

- **Almoço**: das 11h30min às 13h30min;
- **Jantar**: das 17h30min às 20h00min.

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

5.4. A fiscalização será realizada pela equipe de nutricionistas fiscais do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, sob supervisão do Departamento de Assistência Alimentar e Mobilidade Espacial (Depame), assegurando o integral cumprimento das condições estabelecidas.

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 RU Merendeiras da FEBF/UERJ, composta por nutricionistas e atuando sob a supervisão do Depame, acompanhar e supervisionar todo o processo de fornecimento de refeições prontas, transportadas e distribuídas em balcões de distribuição, 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 é controlado através da conferência dos relatórios extraídos das máquinas de cobrança (cartão de débito e Pix) e por contagem dos usuários por categoria, em tempo real, no acesso ao restaurante, diariamente e por turno. Poderão, ainda, ser utilizadas alternativas para o cômputo a ser definido posteriormente. Ao final de cada mês, a fatura apresentada pela CONTRATADA é comparada à planilha baseada nos relatórios diários, mantida pela fiscalização, e a paridade entre os quantitativos é atestada pela fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ. A quantidade anual estimada foi de 126.000 refeições, sendo em média 350 almoços e 350 jantares nos dias letivos (180) do calendário acadêmico. Essa estimativa foi

elaborada com base na capacidade do espaço físico disponível, no acompanhamento técnico e nas observações presenciais realizadas durante os meses de agosto, setembro, outubro, novembro e dezembro de 2025 (até o dia 19 do referido mês) — correspondentes ao 2º semestre letivo.

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 os pagamentos à CONTRATADA mensalmente, mediante crédito em conta corrente de sua titularidade, junto à instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

O valor devido corresponderá ao quantitativo de refeições efetivamente fornecidas e devidamente atestadas pela fiscalização no período de referência.

Para fins de pagamento, a CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal com a discriminação dos serviços prestados e dos quantitativos de refeições fornecidas por categoria de usuário, incluindo estudantes cotistas, estudantes de ampla concorrência em situação de vulnerabilidade socioeconômica e demais estudantes de ampla concorrência.

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 periodicidades diária e mensal, para avaliação da qualidade dos serviços prestados.

6.8. A fiscalização poderá propor os devidos ajustes nos pagamentos à CONTRATADA quando forem constatadas não conformidades na execução contratual, especialmente nas seguintes situações:

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

6.8.2. Não fornecer integralmente os itens que compõem a refeição, como: arroz parboilizado, feijão, prato proteico, opção ovolactovegetariana, guarnição, saladas tipo I e II, sobremesa (doce, fruta), azeite de oliva, vinagre, sal e itens descartáveis (talheres, copo e guardanapos).

6.8.3. Fornecer preparações com qualidade sensorial insatisfatória, tais como: leguminosas como feijão, lentilha ou grão-de-bico servidos crus, duros, com casca desprendida, sem tempero ou com sabor residual desagradável, como ranço, excesso de sal ou ausência de sal; carnes bovinas, suínas, de frango, peixe mal cozidas ou cruas internamente, com excesso de gordura ou nervuras, ressecadas, queimadas ou mal temperadas, bem como frutas estragadas, amassadas, com textura excessivamente amolecida, sabor azedo ou fermentado, presença de mofo, alteração de cor ou odor característico de deterioração, em estágio avançado de maturação; hortaliças com folhas murchas, escurecidas ou oxidadas, legumes mal cozidos (muito duros ou excessivamente moles), deteriorados ou sem higienização adequada; e outros itens com presença de corpos estranhos (como insetos, pedaços de embalagem, fios de cabelo, entre outros), excesso de óleo ou gordura aparente; utilização de ingredientes não aprovados ou diferentes do especificado; substituição de cardápio sem comunicação e aprovação prévias; porcionamento abaixo da gramatura estabelecida; temperatura inadequada no momento da distribuição (alimentos frios quando deveriam estar quentes ou vice-versa) e atrasos no início dos serviços, que devem ocorrer pontualmente às 11h:30min para o almoço e às 17h:30min para o jantar, comprometendo a regularidade do serviço.

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

6.8.5. 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.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. 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 Campus da FEBF/UERJ, situado à Rua General Manoel Rabelo, s/nº – Vila São Luís, Duque de Caxias, RJ, 25065-050, das 09:00 horas às 16:00 horas, mediante agendamento a ser efetuado previamente pelo e-mail: adm.febf@gmail.com ou pelo telefone 2672- 6602.

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 ensejam avenças técnicas ou financeiras relacionados às instalações e à operação do Restaurante Universitário (RU) Merendeiras da FEBF/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, auxiliar de magarefe, auxiliar de estoquista, auxiliar administrativo, auxiliar de serviços gerais, estoquista e magarefe deverão possuir escolaridade compatível com a sua função. Os cargos de chefe de cozinha e cozinheiro além de possuir escolaridade compatível com a sua função, deverão 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 22 desse Projeto.

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 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 Projeto.

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 da 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 N° 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 Merendeiras da FEBF/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 Merendeiras da FEBF/UERJ os contracheques e os comprovantes de 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 da 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/ UERJ, devidamente uniformizados.

8.15. Caso a contratada opte por conceder férias aos seus empregados, em períodos diferentes dos recessos acadêmicos, informados pela Fiscalização da UERJ, esta 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 Merendeiras da FEBF/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 Merendeiras da FEBF/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 pela Universidade, salvo através de ordem expressa da Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ e Coordenação do Campus.

8.19. Em caso de teste de habilidade de desempenho com profissionais para compor a equipe do RU, a Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/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 da 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 n°806 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 Merendeiras da FEBF/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 exames médicos complementares descritos no Quadro 3.

8.23. A contratada deve enviar a carteira de vacinação de todos os funcionários atualizada, a fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

8.24. O Quadro 3 apresenta os exames e sua respectiva periodicidade.

Quadro 3 - 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 Merendeiras da FEBF/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 Merendeiras da FEBF/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, blusa de frio, 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) homologados pelo MTE. 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 chefe de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha, magarefe, auxiliar de magarefe e copeira deverão ser na cor clara, na parte superior. Os demais empregados, estoquista e auxiliar de estoquista deverão ter uniformes em cores claras. Os uniformes dos auxiliares de serviços gerais 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 Merendeiras da FEBF, 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 áreas de operação do RU Merendeiras e no entorno do RU e a utilização de celulares nas áreas de distribuição do RU Merendeiras da FEBF.

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 Merendeiras da FEBF/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 Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar- DTHA), 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 da UERJ no início da vigência do contrato, especificando o tipo de atividades, as funções abrangidas e as datas previstas. Além dos aspectos higiênico sanitários, sugere-se a abordagem de demais temas como: 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 Merendeiras da FEBF/UERJ, uma cópia do escopo do treinamento, as estratégias, o responsável e a carga horária prevista. A fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/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 das refeições na cozinha central da empresa e sua distribuição no RU Merendeiras da FEBF deverão contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo devidamente qualificado e em quantitativo suficiente para a execução de todas as atividades relacionadas ao processo produtivo das refeições, de modo a assegurar a continuidade dos serviços e o cumprimento dos horários estabelecidos 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. Para atender à demanda estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser adequado à execução plena e eficiente das atividades inerentes a cada função, tanto no turno do almoço quanto no jantar. O quantitativo de profissionais deverá garantir o adequado funcionamento dos balcões térmicos aquecidos e refrigerados, assegurando agilidade na distribuição das refeições e contribuindo para evitar a formação de filas.

9.4. A contratada deverá manter, no âmbito do Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF, o quantitativo mínimo de profissionais estabelecido no Quadro 4, considerando o fornecimento de até 700 refeições diárias, de modo a assegurar a continuidade, a qualidade e a eficiência dos serviços prestados. O quantitativo total de empregados, bem como sua distribuição por função e turno, deverá ser submetido à aprovação da Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

9.5. A contratada deverá disponibilizar, nos turnos de almoço e jantar, ao menos um empregado responsável pela distribuição de senhas aos clientes que estiverem na fila do Restaurante Universitário (RU Merendeiras da FEBF/UERJ) até às 13h30min para o almoço e até às 20h para o jantar.

9.6 . A contratada poderá apresentar à Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/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.

9.7. O Quadro 4 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 4 - Quantitativo de pessoal diário sugerido por categoria profissional (almoço e jantar)

LOCAL	FUNÇÃO	NÚMERO
Dependências da CONTRATADA	CHEFE DE COZINHA	01
Dependências da CONTRATADA	COZINHEIRO	02
Dependências da CONTRATADA	AUXILIAR DE COZINHA	04
Dependências da CONTRATADA	MAGAREFE	01
Dependências da CONTRATADA	COPEIRA	04

Dependências da CONTRATADA	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (ASG)	03
Dependências da CONTRATADA	ESTOQUISTA	01
Dependências da CONTRATADA e RU Merendeiras da FEBF	MOTORISTA	02
RU Merendeiras da FEBF: Distribuição (repositor)	COPEIRO REPOSITOR	01
RU Merendeiras da FEBF: Distribuição	COPEIRA	03
RU Merendeiras da FEBF: Distribuição	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (ASG)	03
TOTAL		**25**

9.8. Considerando o fornecimento de 501 a 1.000 grandes refeições/dia, compreendendo duas grandes refeições diárias, deverá ser observado o parâmetro mínimo de 3 (três) nutricionistas, conforme a Tabela 1 da Resolução CFN nº 600/2018. Por se tratar de serviço descentralizado, deverá ser disponibilizado, adicionalmente, nutricionista responsável pela supervisão da distribuição das refeições na unidade/cliente, em observância à Nota 4 da referida Tabela e aos parâmetros estabelecidos pelo Conselho Regional de Nutricionistas competente A distribuição do nutricionista segundo cargo e número por cargo está apresentada no Quadro 5. O nutricionista deverá, obrigatoriamente, possuir registro no CRN-4.

Quadro 5 - Distribuição do Nutricionista segundo cargo e número por cargo

Cargo	**Número**	
Gerente/Responsável Técnico (RT)	01	
Responsável pela produção nas dependências da Contratada	01	
Responsável pela supervisão da distribuição das refeições no RU Merendeiras da FEBF (almoço)	01	
Responsável pela supervisão da distribuição das refeições no RU Merendeiras da FEBF (jantar)	01	
TOTAL	**04**	

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

9.9.1. Nutricionista Gerente/Responsável Técnico (RT) da empresa (dependências da Contratada): 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 da 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.

9.9.2. Nutricionista responsável pela produção (dependências da Contratada): Supervisionar as atividades do quadro operacional, avaliar a qualidade das preparações produzidas segundo os parâmetros sanitários e sensoriais, realizar os registros técnicos e de controle referentes à distribuição e demais atividades de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 600/2018.

9.9.3. Chefe de Cozinha (dependências da Contratada): Responsável pela execução e coordenação das operações de produção, distribuição das refeições, higiene e sanitização em geral; auxiliar o nutricionista na elaboração de cardápios e demais etapas do planejamento do processo produtivo de refeições e participa na capacitação dos empregados do RU. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

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

9.9.5. Auxiliar de Cozinha (dependências da Contratada): Responsável pelo pré-preparo dos pratos quentes, pré-preparo e montagem das saladas e sobremesas, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições, conferidas pelo chefe de cozinha. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

9.9.6. 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.

9.9.7. Estoquista (dependências da Contratada): 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.

9.9.8. Copeira (dependências da Contratada): Responsável pelo pré-preparo e preparo de saladas, frutas e doces. 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.

9.9.9. Auxiliar de Serviços Gerais (dependências da Contratada): 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.

9.9.10. Motorista (Dependências da Contratada e RU Merendeiras da FEBF): Responsável por transportar as refeições prontas para consumo, devidamente acondicionadas em caixas térmicas industriais (tipo Isobox), da cozinha central até o RU Merendeiras da FEBF; auxiliar nas operações de carga e descarga do veículo; verificar as condições de transporte e de entrega das refeições; comunicar ao responsável técnico da CONTRATADA quaisquer intercorrências identificadas durante a execução das atividades; realizar a higienização diária do veículo, de acordo com o Procedimento Operacional Padronizado (POP); e executar outras atividades pertinentes à função.

9.9.11. Nutricionista de Distribuição (RU Merendeiras da FEBF): Responsável por afixar o cardápio semanal referente ao almoço e ao jantar; acompanhar e supervisionar a distribuição das refeições, verificando se o porcionamento das preparações está de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência; e acompanhar a aceitação do cardápio pelos usuários. Deverá, ainda, avaliar as características sensoriais das preparações, de acordo com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos; aferir e registrar as temperaturas das preparações no momento de sua chegada ao RU; supervisionar o acondicionamento e o armazenamento das preparações; realizar o monitoramento das temperaturas das preparações e

equipamentos durante a distribuição; supervisionar a aplicação do Manual de Boas Práticas em todos os processos; acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade, de acordo com o estabelecido no manual de boas práticas, atendendo às normas de segurança alimentar; supervisionar as condições de higiene pessoal dos funcionários e a adequada utilização dos uniformes; orientar a equipe quanto ao uso correto de uniformes e dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de acordo com as atividades desempenhadas e as normas de segurança do trabalho, quando aplicável; colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária; realizar treinamentos da equipe operacional; elaborar relatórios das atividades desenvolvidas; acompanhar a distribuição das refeições, verificando o correto porcionamento e o consumo efetivo das preparações; **comunicar à cozinha central quaisquer intercorrências identificadas durante a execução dos serviços, especialmente aquelas que demandem solução imediata;** observar e comunicar à chefia imediata as manifestações dos usuários, incluindo a aceitação dos cardápios e eventuais reclamações relacionadas às preparações e aos serviços prestados; acompanhar o cumprimento dos procedimentos operacionais estabelecidos; realizar o controle do número de refeições servidas por categoria, para o faturamento mensal; e executar outras atividades pertinentes à função.

9.9.12. Copeiro Repositor **(**RU Merendeiras da FEBF): Responsável por retirar as preparações quentes e frias, transportadas em caixas térmicas industriais (tipo Isobox), e acondicioná-las nos rollthrough térmicos e refrigerados, ou em equipamentos similares, no local de distribuição. Compete-lhe, ainda, dispor e organizar as preparações nos balcões de distribuição, realizar a reposição durante todo o período de distribuição das refeições e executar outras atividades pertinentes à função.

9.9.13. Copeira (RU Merendeiras da FEBF): Responsável por distribuir as refeições aos estudantes; realizar a higienização do local de distribuição durante e após o período de atendimento; auxiliar na organização e disposição das preparações nos balcões de distribuição; manter a organização e a limpeza da área durante o serviço; e executar outras atividades pertinentes à função.

9.9.14. Auxiliar de Serviços Gerais (RU Merendeiras da FEBF): 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.

10. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO E DO PROCESSO

10.1. Escopo do produto: As refeições deverão ser planejadas atendendo às recomendações nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente, produzidas e distribuídas em conformidade com os procedimentos técnicos – científicos, culinários e higiênicos preconizados para Unidades de Alimentação e Nutrição. Os cardápios deverão ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e elaborados mensalmente pela CONTRATADA 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 (2014).

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 (Quadros 6 e 7), as quais devem ter prévia aprovação da pela Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ. Para definição do termo “de primeira” usar parâmetro ANVISA Resoluções - Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA – Ministério da Saúde.

Quadro 6 - Exemplos de gêneros alimentícios de primeira qualidade de origem animal

Gêneros Alimentícios	Descrição de Qualidade
Atum sólido em óleo comestível	Tipo CPC, Gomes da Costa, Coqueiro ou padrão equivalente.
Carne seca	Magra, manta longa, traseiro - tipo Charque 500, Gauchinha ou padrão equivalente.
Creme de leite	Tipo Nestlé, Glória, Parmalat ou padrão equivalente.
Doce de leite cremoso	Tipo Itambé ou padrão equivalente
Iogurte	Tipo Nestlé, Itambé ou padrão equivalente.
Leite condensado	Tipo Nestlé, Parmalat, Glória ou padrão equivalente.
Leite em pó	Tipo Itambé, Mimo, La Sereníssima ou padrão equivalente.
Leite integral ou desnatado (UHT)	Tipo Pirancajuba, Itambé, ou padrão equivalente.
Mussarela	Tipo Planalto, Polengui, Ecila, Só leite, Boa Nata, Crioulo ou padrão equivalente.
Ovo	Tipo extragrande (~ 60g)
Queijo minas frescal	Tipo Ecila, Caetés, Brasil, Rei do Vale, Savi ou padrão equivalente.
Queijo minas padrão	Tipo Caetés, Regina, Marília, Ecila, Vitória ou padrão equivalente.
Queijo parmesão	Tipo Mimo, Parmedouro, Montesanina ou padrão equivalente.
Queijo prato	Tipo Planalto, Regina, Leitbom, Polengui, Boa Nata ou padrão equivalente.
Requeijão	Tipo Regina, Itambé ou padrão equivalente.
Salgados (lombo, costela, bacon , frios etc.)	Tipo Sadia, Perdigão, Seara ou padrão equivalente.
Salsichão	Tipo Sadia, Perdigão ou padrão equivalente.
Sorvete tipo Picolé	Kibon, Itália, Itagel ou padrão equivalente.

Quadro 7 - Exemplos de gêneros alimentícios de primeira qualidade de origem vegetal

Gêneros Alimentícios	Descrição de Qualidade
Açúcar refinado	Tipo União, Neve, Doçura 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
Arroz Integral	Tipo 1 de grão longo – Vila Nova, Prato Fino, Tio João 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 tipo Maria	Tipo Piraquê, São Luiz ou padrão equivalente
Catchup e Mostarda	Tipo Cica, Peixe, Arisco ou padrão equivalente
Champignon	Tipo Arisco, Kinutre, Hemma ou padrão equivalente
Chocolate em pó solúvel	Tipo Nestlé, Bhering ou padrão equivalente
Coco ralado- branco –seco	Tipo Socôco, Sericôco, Maguary 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
Goiabada em corte	Tipo Cica, Predilecta ou padrão equivalente
Leguminosas (ervilha seca, grão de bico, feijão fradinho, lentilha, etc)	Tipo Chinezinho, Rialto ou padrão equivalente
Leite de coco	Tipo Socôco, Maguary, Serigy, Ducôco ou padrão equivalente
Margarina	Tipo Claybon, Piraquê, Primor ou padrão equivalente
Massas frescas pré- cozidas em geral (lasanha, nhoque)	Terni, Bertucci ou padrão equivalente
Massas secas	Tipo Piraquê, Adria, Petybon ou padrão equivalente
Milho	Tipo Jurema, Arisco ou padrão equivalente
Óleo de soja ou girassol	Tipo Primor, Lisa ou padrão equivalente
Passas	Graúda s/ caroço
Pêssego em calda (cor uniforme, graúdo)	Tipo Cica, Leal Santos ou padrão equivalente
Petit-pois	Tipo Jurema, Arisco ou padrão equivalente
Sal refinado	Tipo Cisne, Ita ou padrão equivalente
Vinagre	Tipo Peixe, Castelo de Alvear ou padrão equivalente

10.3. Os gêneros alimentícios utilizados que não estejam de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido pela Contratante (Anexo IV), deverão ser imediatamente substituídos. 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.

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 da cozinha central. 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 Merendeiras da FEBF/UERJ para sua inclusão e frequência somente nos cardápios considerando preparações típicas da culinária brasileira e internacional.

10.5. Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne no prato proteico (carnes) e reutilização de óleo de frituras ou sobras, ainda que limpas.

10.6. Os recipientes das preparações devem estar íntegros e vedados, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas e identificadas. Os recipientes deverão conter etiqueta com as informações necessárias à identificação. ~~d~~do produto, a data e hora de preparo, a validade, temperatura de envase, peso dos recipientes (cubas gastronorms e tampa), peso líquido com e sem molho, e número de porções quando couber. As caixas térmicas (tipo isobox) devem estar íntegras e vedadas, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas e identificadas.

10.7. O controle da temperatura deverá ser realizado por nutricionista, aferindo e registrando as temperaturas do horário de preparo, do horário de envase, horário de recebimento e temperatura de distribuição em planilha específica, utilizando termômetro calibrado e higienizado. A temperatura e o acondicionamento das preparações transportadas deverão estar de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Os lotes das preparações reprovados pela CONTRATANTE, que tenham ultrapassado o tempo de validade, que se encontram fora da temperatura adequada, ou que não estejam de acordo com o PIQ, devem ser imediatamente descartados.

10.8. As preparações do almoço e do jantar deverão chegar ao RU Merendeiras da FEBF com antecedência mínima de 01 (uma) hora para a abertura do restaurante, não sendo permitida a entrega em prazo inferior.

10.9. Ao chegarem ao RU Merendeiras da FEBF, as preparações prontas para consumo, acondicionadas em cubas Gastronorms (GN), deverão ser retiradas das caixas térmicas (tipo Isobox), pesadas e imediatamente submetidas à avaliação das características sensoriais e à aferição e ao registro da temperatura. Após esses procedimentos, as cubas deverão ser imediatamente acondicionadas em equipamentos adequados à manutenção das temperaturas até o momento da distribuição. Para as preparações quentes, poderão ser utilizados pass-through quente, roll-through quente, estufa, forno ou aquecedor de marmitas; para as preparações frias, pass-through refrigerado, roll-through refrigerado ou refrigerador expositor vertical. Os equipamentos deverão estar em quantidade e capacidade suficientes para o acondicionamento de todas as preparações. Durante todo o período compreendido entre a chegada das preparações ao RU e sua distribuição aos usuários, deverá ser monitorado e registrado o binômio tempo × temperatura, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

10.10. Durante todo o período compreendido entre a chegada das preparações ao RU Merendeiras da FEBF e sua distribuição aos usuários, deverão ser monitoradas e registradas as condições de tempo e temperatura, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente, especialmente a RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.

10.11. A Contratada deverá recolher diariamente do cardápio da refeição (almoço e jantar), 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 água e alimentos (Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar- DTHA). As amostras deverão conter no mínimo 200g do produto, devidamente embaladas e identificadas, mantidas sob refrigeração em até 4ºC ou sob congelamento a -18ºC por no mínimo 72 horas. As amostras contendo líquidos só poderão ser armazenadas por, no mínimo, 72 horas sob refrigeração até 4ºC. As amostras deverão ser coletadas durante a distribuição das refeições, a 1/3 (um terço) do tempo antes do término de cada período de atendimento, correspondendo, aproximadamente, às 12h50 para

o almoço e às 19h10 para o jantar. O Procedimento Operacional Padronizado (POP) referente à coleta de amostras deverá estar devidamente descrito no Manual de Boas Práticas elaborado pela CONTRATADA.

10.12. No caso de suspeita de surto por DTHA, 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.

10.13. Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do RU Merendeiras da FEBF/UERJ serão realizados pela Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, que deverá notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por DTHA.

10.14. A Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ se reserva o direito de solicitar a qualquer tempo, exames bromatológicos, microbiológicos e microscópicos e outros eventualmente necessários, a expensas da Contratada, em laboratórios oficiais ou credenciados por órgãos oficiais, com vistas à verificação do estado higiênico sanitário do produto, os quais deverão estar de acordo com a legislação vigente.

10.15. Sem aviso prévio deverá ser realizado, a cargo da UERJ, o exame microbiológico dos alimentos sólidos, líquidos (inclusive água), equipamentos, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores. A documentação original certificando a execução desses serviços e os seus resultados serão arquivados pela Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, disponibilizando-os à Contratada para ciência e providências cabíveis.

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

10.17. Todos os gêneros alimentícios utilizados na elaboração e preparação das refeições (almoço e jantar) deverão estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

10.18. As placas de altileno destinadas ao corte de alimentos deverão possuir cores distintas, de acordo com a área de pré-preparo e preparo e com o tipo de alimento manipulado, de forma a prevenir a contaminação cruzada. As placas deverão ser substituídas sempre que apresentarem desgaste, fissuras, ranhuras profundas ou qualquer dano que comprometa sua higienização e segurança sanitária.

10.19. Os gêneros a serem consumidos *in natura* deverão ser submetidos a uma lavagem prévia em água corrente e sanitização subsequente, utilizando solução saneante adequada com registro no Ministério da Saúde. Segundo a RDC 216/2004, os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

10.20. 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.

10.21. Todos 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 o seu envase e distribuição.

10.22. 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 calibrados.

10.23. 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.

10.24. Os restos de alimentos e os resíduos descartáveis gerados durante o serviço deverão ser corretamente descartados em lixeiras apropriadas e coletados diariamente pela CONTRATADA, conforme as normas de higiene e manejo de resíduos sólidos.

11. CARDÁPIO

11.1. O cardápio mensal deve ser planejado pela Contratada e submetido à aprovação pela Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ 30 (trinta) dias corridos antes de sua execução. As correções necessárias deverão ser apresentadas no máximo de 07 (sete) dias corridos. Os critérios para avaliação e aprovação do cardápio serão de acordo com o Instrumento para avaliação e aprovação do cardápio, disponível no Anexo V.

11.2. Após a aprovação final dos cardápios, as fichas técnicas de todas as preparações elencadas no cardápio, a serem utilizadas deverão ser entregues para apreciação da Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/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).

11.3. As fichas técnicas deverão contemplar, no mínimo, a relação de ingredientes, técnica de preparo, rendimento, fatores de correção e cocção, porcionamento e demais informações técnicas necessárias à padronização das preparações.

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 nas dependências da Contratada.

11.5. O conjunto das fichas técnicas das preparações deverá compor o Receituário Padrão da Unidade de Alimentação e Nutrição, o qual deverá permanecer completo, atualizado e disponível durante toda a execução contratual. A Contratada deverá disponibilizar integralmente esse receituário e as respectivas fichas técnicas à Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, em meio físico ou eletrônico, sempre que solicitado e de forma imediata, não sendo admitida a indisponibilidade desses documentos. Deverá, ainda, manter, nas dependências do Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF, uma cópia completa e atualizada do Receituário Padrão, em local de fácil acesso à Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ e aos responsáveis técnicos da Contratada, para fins de consulta, acompanhamento e fiscalização.

11.6. A ausência do Receituário Padrão, das fichas técnicas de preparo ou a indisponibilidade desses documentos para pronta consulta pela Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF caracterizará o descumprimento das obrigações contratuais, sujeitando a Contratada à aplicação das sanções cabíveis, nos termos deste Termo de Referência e da legislação aplicável.

11.7. Toda alteração/substituição de itens do cardápio deverá ser expressamente autorizada pela Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF, e o pedido deverá ser formalizado por escrito com as devidas justificativas com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência. O descumprimento incidirá em advertência e/ou penalidade prevista no item 22 deste Termo de Referência.

11.8. 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.

11.9. Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio conforme item 12.2, além dos itens azeite de oliva, vinagre, sal ou itens descartáveis (talheres, copo e guardanapos), a Contratada sofrerá advertências e/ou penalidades de acordo com o previsto no item 22.

11.10. 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 Merendeiras da FEBF/UERJ.

11.11. A Contratada deverá afixar, na entrada do RU Merendeiras da FEBF, o cardápio semanal do almoço e do jantar, correspondente à semana vigente do mesmo. Em caso de alterações, o cardápio diário deverá ser previamente autorizado pela Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, conforme disposto no item 11.7, e atualizado de imediato.

11.12. A Contratada deverá fornecer displays em toda a linha 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.

11.13. Quando forem ofertadas preparações com ingredientes potencialmente alergênicos, estes deverão ser identificados nos cardápios enviados à fiscalização e nos displays das preparações, 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.

11.14. 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.

11.15. Em relação aos macronutrientes, fibras e o sódio serão exigidos os seguintes valores de acordo com os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) descritos no Quadro 8.

Quadro 8 - Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador

Parâmetros	Almoço/Jantar
VET (Kcal)	960
Carboidrato (%)	55-75
Proteína (%)	10-15
Gordura Total (%)	15-30
Fibras (g)	7-10
Sódio (mg)	720 – 960

12. ESTRUTURA DO CARDÁPIO

12.1. O cardápio a ser oferecido no RU Merendeiras da FEBF durante o almoço será idêntico ao que será servido no jantar. Essa padronização visa garantir consistência na qualidade das refeições, facilitar o planejamento e execução do serviço e assegurar que os usuários tenham acesso às mesmas opções nutricionais ao longo do dia.

12.2. O cardápio da refeição transporta e consumida no RU Merendeiras da FEBF (almoço e jantar) deve 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; 2 (dois) acompanhamentos/pratos base (arroz parboilizado e feijão), 1 (uma) sobremesa (fruta/doce), cujo detalhamento segue abaixo:

12.2.1. Entrada

Composta por (02) dois tipos de saladas, denominadas tipo I e tipo II, cuja composição, porção e frequência estão descritas no Quadro 9 abaixo.

Quadro 9 - Tipo, composição, porção e frequência das saladas do RU Merendeiras da FEBF

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

12.2.1.1. 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.

12.2.1.2. 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).

12.2.1.3 O molho à campanha (ou salada à campanha), também conhecido como vinagrete, poderá ser utilizado como Salada Tipo II. Para uma porção de 100 g, deverá ser composto, aproximadamente, por 50 g de tomate sem sementes, 25 g de cebola e 10 g de pimentão verde, todos cortados em cubos pequenos. A preparação deverá ser servida sem tempero, devendo ser considerados, por porção, os per capitas de 7,5 ml de vinagre, preferencialmente de vinho ou maçã; 5 mL de azeite de oliva; e 1,0 g de sal. Esses temperos deverão estar disponíveis na ilha de temperos, permitindo que o próprio usuário tempere a salada conforme sua preferência.

12.2.1.4. As saladas deverão estar dispostas nos módulos de distribuição refrigerados do RU, para que o usuário se sirva à vontade.

12.2.1.5. 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).

12.2.2. 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 ovos, leite e derivados, cereais, legumes, leguminosas, frutas e sementes.

12.2.2.1. 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. Não será permitida a utilização de nenhum tipo de carne temperada e/ou fracionada industrialmente.

12.2.2.2. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões e excesso de tecido adiposo.

12.2.2.3. 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.

12.2.2.4. As preparações do tipo rolê deverão ser fechadas com palito de madeira. A Contratada deverá informar através de display/cartaz que essa preparação contém palito e que o usuário/comensal deverá ter atenção ao consumi-la.

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

12.2.2.6. 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.).

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

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

12.2.2.9. O usuário deverá efetuar a sua escolha, durante a distribuição, por um dos pratos proteico (quadro 10) ou opção de origem ovolactovegetariana (quadro 12) apresentados e que separadamente seguirão as porções abaixo discriminadas.

12.2.2.10. Os Quadros 11 e 13 apresentam o produto, a especificação, a frequência das preparações elaboradas com carnes e com alimentos de origem vegetal no cardápio, a porção correspondente e exemplos de preparações utilizadas.

Quadro 10- 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	02/mês	120	Bifes e iscas
			140	Empanados
	Patinho	02/mês	150	Cozidos, cubos, ensopado
	Pá ou acém	03/mês	150	Carne moída
Frango sem osso	Filé de peito de frango	03/mês	120	Bifes grelhados
			140	Empanados
	Sassami de frango	02/mês	120	Fracionados, desfiados e moídos
	Filé de Sobrecoxa de frango	02/mês	150	Assado
	Chester desossado*	01/ano	150	Assado
Porco sem osso	Copa lombo	01/mês	120	Assado/Grelhado
	Filé suíno	02/mês	120	Assado/Grelhado
Peixe sem osso	Filé de pescada/merluza/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 11 - 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 10	Carne e frango (120g) 04 unidades de 30g.	Assada
	Carne Assada	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	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 10	140g	Assado
	Quibe recheado com queijo	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	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
	Churrasco Misto	01/mês	Carne bovina (40%), Frango (40%) e Linguiça calabresa (20%), , perfazendo um total de 150g.	Grelhada
	Frango com quiabo ou outro vegetal	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	150g de frango sem osso e 30g de vegetal, perfazendo um total de 180g.	Cozida
	Empadão	01/mês	Frango ou carne (120g) e Massa (50g), perfazendo um total de 170g. Outros recheios (legumes variados, queijo, cebola) deverão conter também 100g e 40g de massa, perfazendo um total de 140g.	Assada
	Torta de frango	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	Frango (120g), Massa (25g) e Molho (20g), perfazendo um total de 165g	Assada

	Fricassé	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	Frango (120g) e Molho (80g), perfazendo um total de 200g	Cozida/ Assada
	Bolo de batata	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	Carne (120g) e Batata (120g), perfazendo um total de 240g	Assada
	Strogonoff	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	Carne ou frango (120g) e Molho (80g), perfazendo um total de 200g	Cozida
	Frango Xadrez	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	Frango (120g), Vegetais coloridos (30g) e Amendoim (10g), perfazendo um total de 160g	Cozida
	Feijoada	02/ano	Peito bovino (40g), Costela salgada (40g), Lombo salgado (30g), Toucinho defumado (10g), Linguiça calabresa (20g), Paio (20g) e Carne seca (40), perfazendo um total de 200g de proteínas e Feijão (100g), totalizando a porção de 300g	Cozida
	Preparações à milanesa ou à dorê	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	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 10	Frango ou Carne ou Peixe (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 10	Frango ou Carne ou Peixe (120g) e Queijo Muçarela (20g) e molho (10g) perfazendo um total de 150 g	Grelhado/Asssado
	Bife Rolê	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	Carne ou Frango (120g) e Recheio (30g), perfazendo um total de 150g	Cozido
	Espeto de Peixe Oriental	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	Peixe (120g), Queijo (20g) e Banana (20g), perfazendo um total de 160g	Frito
	Torta Nordestina	Vide frequência do tipo de carne no Quadro 10	Carne seca (130g), Massa (20g) e Molho branco (20g), perfazendo um total 170g	Assado

Quadro 12 - Produto, especificação, frequência das preparações ovolactovegetarianas (opção do prato proteico principal) no cardápio, porção e exemplos preparações utilizadas

Produto	Especificação	Frequência	Porção	Exemplo Preparação
Soja	Proteína texturizada fina ou em cubos	06/mês	120-250g	Assada, refogada, cozida
Grão de Bico		03/mês	120-200g	Assada, cozida, refogada, ensopada
Lentilha		01/mês	120-150g	Assada, refogada, cozida
Feijão Fradinho e outras leguminosas		02/mês	140-215g	Assada, cozida, refogada
Ovo	Tipo Extra grande	04/mês	100-140g	Assada, cozida
Flocos de milho (cuscuz), aveia		01/mês	120-150g	Assada
Hortaliças		04/mês	120-160g	Assada, refogada, ensopada
Fruta		01/mês	160g	Ensopada

Quadro 13 - Exemplos de preparações ovolactovegetarianas: produto, especificação, frequência no cardápio, porção.

Produto	Frequência	Porção	Exemplo Preparação
Soja	06/mês	Mussaka de soja (140g). Almôndegas de soja (120g) – 4 unidades de 30 g cada. Hambúrguer de soja (120g) – 2 unidades. Strogonoff de soja: soja (120g) + molho (80g) + champignon (15g), totalizando 215 g. Soja xadrez: soja (100g) + vegetais (30g) + amendoim (10g), totalizando 140g. Bolo de batata com soja: soja (120g) + batata (120g), totalizando 240g. Silveirinha de soja (120g). Soja à cubana (120g). Soja colorida (120g). Kafta de soja (140g). Lasanha de soja: soja (120 g) + massa, queijo e molho, totalizando 250g. Barquete de abobrinha (160g). Escondidinho de soja: soja (120g) + batata ou aipim (120 g), totalizando 24 g. Feijoada vegetariana: soja (100g) + cenoura, abóbora e batata-doce	Assada, refogada, cozida
Grão de Bico	03/mês	Ensopadinho de grão-de-bico (150g) Bolo de grão-de-bico (140g) Hambúrguer de grão-de-bico (140g) Almôndegas de grão-de-bico (120g) – 4 unidades de 30g cada Falafel (140g) – 1 unidade Strogonoff de grão-de-bico: grão-de-bico (120g) , molho (80g),champignon (15g), totalizando 215g	Assada, cozida, refogada, ensopada
Lentilha	01/mês	Empadão de lentilha (120g). Hambúrguer de lentilha (120g). Torta de lentilha: lentilha (120g) + massa (30g), totalizando 150g.	Assada, refogada, cozida
Feijão Fradinho e outras leguminosas	02/mês	Bolinho de feijão-fradinho (140g). Feijão tropeiro (150g). Risoto de grãos (200g). Bobó de leguminosas (160g). Strogonoff de leguminosas: leguminosas (120g) + molho (80g) + champignon (15g), totalizando 215g.	Assada, cozida, refogada
Ovo	04/mês	Ovos cozidos ou mexidos: 2 unidades, totalizando 100g. Omelete de forno simples (120g). Omelete de forno recheado: ovos (120g) + recheio (20g), totalizando 140g.	Assada, Cozida
Flocos de milho (cuscuz), aveia	01/mês	Almôndegas/Hambúrguer de aveia (120g) – 4 unidades de 30g cada. Cuscuz de milho (150g).	Assada
Hortaliças	04/mês	Quibe de abóbora (140g). Quibe de abóbora recheado com queijo: quibe (140g) + queijo muçarela (20g), totalizando 160g. Suflê de legumes (160 g). Almôndegas de hortaliças (120g) – 4 unidades de 30g cada. Quiche/Torta de espinafre (160g)	Assada, refogada, ensopada
Fruta	01/mês	Moqueca de banana-da-terra: banana (100g) + molho (60g), totalizando 160g	Ensopada

12.2.3. 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.

12.2.3.1. 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.

12.2.3.2. 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).

12.2.3.3. 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).

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

12.2.3.5. 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).

12.2.3.6. Nhoque ao sugo deverá ser servido como guarnição no dia 29 de cada mês ou, caso o dia não seja dia letivo, deverá ser ofertado no dia letivo imediatamente anterior ou subsequente. No dia de oferta do nhoque, o prato principal poderá ser composto por carne moída ou carne assada, observada a porção estabelecida no Quadro 10.

12.2.3.7. As guarnições não listadas deverão ter sua composição e gramatura aprovadas previamente pela Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

O Quadro 14 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 14 - 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	80g	Farofa de couve, ovos, banana, cenoura.	
		120g	Pirão de peixe e de legumes	
		120g	Polenta	
À base de vegetal C	05/mês	120g	Purê de batatas, batatas coradas, cozidas	
		120g	Batata frita, aipim frito	
Vegetal do tipo A folhoso	09/mês	80g	Couve, repolho, chicória, acelga	
Vegetal do tipo A não folhoso		120g	Abobrinha, brócolis, berinjela, couve flor cozidos, refogados.	
Vegetal do tipo B			Abóbora, cenoura, chuchu, vagem cozidos, refogados	
Cremes espessados com farinha de trigo ou amido de milho	02/mês	120g	Creme de espinafre, milho	
Preparações mistas de origem vegetal	012/mês	Recheio (100g) Massa (60g)	Suflês	
Massas	02/mês	180g	Penne, parafuso	
	01/mês	180g	Nhoque	

12.2.4. Acompanhamento ou Prato Base

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

12.2.4.1. No refeitório, os usuários poderão se servir à vontade de arroz parboilizado.

12.2.4.2. Quanto ao arroz, o Quadro 15 apresenta a especificação, frequência, porção e exemplo de preparações levando em consideração 22 (vinte e dois) dias úteis ao mês.

Quadro 15 - Especificação, frequência, porção e exemplos de preparações de arroz

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

12.2.4.3. O feijão deve permanecer em remolho na véspera do uso por pelo menos 7 (sete) horas sob refrigeração, conforme preconizado pelo Guia de Boas Práticas Nutricionais em Restaurantes Coletivos (ANVISA, junho/2014) e com troca de água durante esse período.

12.2.4.4. 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.

12.2.4.5. No refeitório, o usuário poderá se servir à vontade de feijão.

12.2.4.6. Quanto ao feijão, o Quadro 16 apresenta a especificação, frequência e exemplos de preparações levando em consideração 22 (vinte e dois) dias úteis ao mês.

Quadro 16 - 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

12.2.5. Sobremesa

Composta por (01) uma preparação. A Fruta deve ser servida diariamente com opção de doce em dois dias da semana, ou seja de 2ª a 6ª feira. O usuário deverá escolher entre 01 (um) tipo de doce e 01 (um) tipo de fruta.

12.2.5.1. Em caso de sobra da fruta *in natura* do almoço, a mesma poderá ser servida no jantar.

12.2.5.2. 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.

12.2.5.3. 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.

12.2.5.4. Nos refeitórios, a fruta inteira higienizada será disposta em cubas Gastronorms e servida pelos próprios usuários, com o auxílio de pegador, sob supervisão da copeira, uma vez que este item é porcionado.

12.2.5.5. O Quadro 17 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 17 - Especificação, frequência, porção e exemplo de frutas *in natura* (tipos I e II)

Especificação	Frequência	Porção	Exemplo/Frutas
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

12.2.5.6. O acondicionamento dos doces cremosos e de corte — como doce de frutas, pavês, tortas, goiabada com queijo, entre outros — deve ser realizado em embalagens plásticas descartáveis, redondas ou quadradas, com capacidade de 200ml ou que comportem adequadamente as seguintes porções: 70g para doces pastosos industrializados e 80g para doces à base de frutas (como banana, manjar, arroz doce, cuscuz, creme de abacate) ou hortaliças (como abóbora, entre outros). As embalagens devem ser próprias para alimentos e contar com tampa devidamente selada.

12.2.5.7. O acondicionamento de doces de corte — como bolo, cuscuz, pudim de pão, queijadinha, entre outros — devem ser acondicionados em embalagens plásticas descartáveis quadradas, com capacidade de 200ml, ou que comportem adequadamente a porção de 80g. As embalagens devem ser próprias para alimentos e contar com tampa devidamente selada.

12.2.5.8. Doces prontos para consumo, como paçoca, pé de moleque, picolé, bombom, entre outros, devem ser oferecidos em suas embalagens originais. A porção a ser servida deverá ser apresentada previamente à fiscalização para aprovação.

12.2.5.9. Quanto aos doces, o Quadro 18 apresenta a especificação, frequência, porção e exemplos de preparação (tipo I e tipo II) levando em consideração 22 (vinte e dois) dias úteis ao mês.

Quadro 18 - Especificação, frequência, porção e exemplos de preparação de doce (tipos I e II)

Especificação	Frequência	Porção	Exemplo/Preparação
Tipo I	04/mês sendo 01 vez por semana	80g	Doce a base de frutas (banana caramelada, doce de banana) e hortaliças (abóbora), pudim caseiro, manjar caseiro, arroz doce, delícia de abacaxi, banoffe, cuscuz, canjica, pavê, picolé, pé de moleque, paçoca, bananada, goiabada, doce em tabletes.
Tipo II	04/mês sendo 01 vez por semana	70g	Doce pastoso industrializado (doce de leite, cocada cremosa, mamão com coco).

12.2.6. Bebida

12.2.6.1. A água filtrada e gelada será disponibilizada em bebedouro localizado na área dos refeitório.

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

12.2.6.3. 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 Merendeiras da FEBF/UERJ o respectivo laudo de potabilidade da água utilizada.

13. MODELO DE CARDÁPIOS

Os Quadros 19, 20, 21 e 22 apresentam o cardápio modelo para o Restaurante Universitário, Campus Merendeiras da FEBF/UERJ para 20 (vinte) dias úteis.

Quadro 19 - Cardápio modelo para o Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF /UERJ

Estrutura Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Entrada: Salada tipo I	Acelga	Alface	Chicória	Alface crespa	Mix de folhas
Entrada: Salada tipo II	Pepino com milho	Feijão fradinho ao vinagrete	Tomate com manjericão	Lentilha colorida	Beterraba ralada
Prato Proteico	Bife grelhado com molho roty*	Sobrecoxa de Frango assada	Filé de pescada frito	Carne ensopada	Copa Lombo assado
Opção Ovolactovegetariana	Omelete de mussarela	Quibe de abóbora	Silveirinha de soja (soja refogada com cenoura)	Hambúrguer de aveia	Almôndega de soja
Guarnição	Abobrinha refogada	Berinjela a pomodoro (tipo molho tomate)	Chuchu sauté (com cebola e margarina)	Espaguete ao alho e óleo	Farofa de banana
Acompanhamento	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão vermelho	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto
Sobremesa (Fruta)*	Maçã	Banana	Mamão	Melão	Laranja
Sobremesa (Doce)*	Doce de leite	-	Manjar com calda de ameixa	-	-

* Molho feito com caldo de carne, ervas e vinho tinto.

Quadro 20 - Cardápio modelo para o Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF/UERJ

Estrutura Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Entrada: Salada tipo I	Chicória	Acelga	Alface lisa	Alface crespa	Mix de folhas
Entrada: Salada tipo II	Caponata	Salada de grão de bico	Quiabo	Soja à vinagrete	Abobrinha
Prato Proteico	Isca de frango ao molho mostarda	Carne moída com milho e ervilha	Sobrecoxa de Frango ensopada	Filé suíno grelhado	Filé de Merluza a doré
Opção Ovolactovegetariana	Soja xadrez	Quiche de cebola	Ovos mexidos	Bolo de batata com soja	Omelete com champignon
Guarnição	Cenoura refogada	Vagem	Polenta	Acelga refogada	Repolho bicolor
Acompanhamento	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto
Sobremesa (Fruta)*	Banana	Abacaxi	Tangerina	Maçã	Mamão
Sobremesa (Doce)*	-	Goiabada de corte	-	Cocada cremosa	-

Quadro 21 - Cardápio modelo para o Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF/UERJ

Estrutura Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	Alface lisa	Chicória	Acelga	Alface crespa	Mix de folhas
Salada	Grão de bico	Tomate com cebola	Pepino com hortelã	Beterraba Ralada	Chuchu na salsa
Prato Principal	Churrasco misto	Gurjões de peixe	Filé de frango acebolado	Carne assada ao molho madeira	Strogonoff de frango
Opção Ovolactovegetariana	Churrasco vegetariano	Bolinho de feijão	Lentilha ao sugo	Omelete com queijo	Soja refogada
Guarnição	Legumes sauté	Repolho refogado	Chuchu gratinado	Quibebe	Batata ao forno
Acompanhamento	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto
Sobremesa (Fruta)	Melão	Mamão	Maçã	Banana	Melancia
Sobremesa (Doce)	Spumoni de morango	-	Doce de leite com coco	-	-

Quadro 22 - Cardápio modelo para o Restaurante Universitário Merendeiras da FEBF/UERJ

Estrutura Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	Chicória	Alface crespa	Alface Lisa	Duo de folhas	Mix de folhas
Salada	Cenoura c salsa	Tomate com manjericão	Salada de feijão branco	Ceviche de abobrinha	Brócolis com tomate
Prato Principal	Carré acebolado	Sobrecoxa assada	Carne moída com azeitona	Filé de peixe a escabeche	Carne ensopada
Opção Ovolactovegetariana	Soja colorida	Hambúrguer de lentilha	Quiche de cebola	Almôndega de soja ao sugo	Omelete de queijo
Guarnição	Couve à mineira	Creme de milho	Vagem refogada	Purê de batata	Couve flor sauté
Acompanhamento	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão carioca	Arroz parboilizado Feijão preto	Arroz parboilizado Feijão preto
Sobremesa (Fruta)	Mamão	Melancia	Maçã	Melão	Banana
Sobremesa (Doce)		Mousse de maracujá		Paçoca	

14. OPERACIONALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO, DO TRANSPORTE, DA RECEPÇÃO E DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO MERENDEIRAS DA FEBF/UERJ

14.1. Recepção e armazenamento de gêneros alimentícios na cozinha central da CONTRATADA:

14.1.1. Caberá à CONTRATADA realizar, em sua cozinha central, a recepção dos gêneros alimentícios, condimentos e demais insumos destinados à produção das refeições, bem como dos materiais descartáveis e produtos de higiene e limpeza necessários à execução dos serviços, observando as especificações de qualidade estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação vigente.

14.1.2. No momento da recepção, os gêneros alimentícios deverão ser submetidos aos controles de qualidade aplicáveis, incluindo, conforme a natureza do produto, a verificação das condições das embalagens, prazo de validade, características sensoriais, temperatura, condições de transporte e demais critérios estabelecidos pela legislação sanitária vigente e pelo Manual de Boas Práticas da CONTRATADA.

14.1.3. Os gêneros alimentícios que apresentarem condições inadequadas ou que não atenderem aos padrões de identidade e qualidade e às especificações estabelecidas neste Termo de Referência deverão ser rejeitados e imediatamente devolvidos ao fornecedor.

14.1.4. Os gêneros alimentícios e demais materiais deverão ser armazenados na cozinha central da CONTRATADA em locais e condições adequados às suas características, respeitando-se os critérios de organização, conservação, temperatura, validade e prevenção de contaminação.

14.1.5. A CONTRATADA deverá manter estoque de gêneros alimentícios e materiais compatível com a demanda prevista para a execução do contrato, incluindo estoque de segurança suficiente para minimizar riscos de desabastecimento decorrentes de eventuais falhas no fornecimento.

14.1.6. Todas as etapas relacionadas à recepção, ao armazenamento e à conservação dos gêneros alimentícios deverão atender à legislação sanitária vigente e às Boas Práticas aplicáveis aos serviços de alimentação.

14.2 – Pré-preparo e preparo das refeições na cozinha central da CONTRATADA:

14.2.1. Todas as etapas de pré-preparo e preparo das refeições destinadas ao RU Merendeiras da FEBF/UERJ deverão ser realizadas na cozinha central da CONTRATADA, por profissionais devidamente capacitados e em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com a legislação vigente, o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

14.2.2. Durante todas as etapas do processo produtivo de refeições deverão ser observados os critérios de higiene, prevenção de contaminação cruzada e controle do binômio tempo × temperatura, de acordo com a natureza das preparações e a legislação sanitária vigente.

14.2.3. Os alimentos destinados ao consumo cru deverão ser submetidos aos procedimentos adequados de seleção, lavagem e higienização. Os produtos utilizados na higienização deverão estar regularizados junto ao órgão competente, ser próprios para uso em alimentos e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante.

14.2.4. Após o término do preparo, as preparações quentes e frias deverão ser submetidas aos controles previstos, incluindo avaliação das características sensoriais e aferição e registro das temperaturas, antes de seu acondicionamento para transporte.

14.2.5. As preparações deverão permanecer sob condições adequadas de tempo e temperatura durante todo o período compreendido entre o término do preparo, o acondicionamento, o transporte, a recepção no RU Merendeiras da FEBF e sua distribuição aos usuários.

14.2.6. As preparações produzidas para determinada refeição não poderão ser reaproveitadas em refeições ou períodos de distribuição posteriores, devendo ser adotados os procedimentos de descarte previstos na legislação sanitária e no Manual de Boas Práticas.

14.2.7. É vedada a utilização de substâncias químicas destinadas ao amaciamento de carnes ou de outros aditivos com a finalidade de alterar indevidamente as características dos gêneros alimentícios.

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

14.3. Acondicionamento das preparações para transporte:

14.3.1. Após o preparo e a realização dos controles pertinentes, as preparações destinadas ao RU Merendeiras da FEBF/UERJ deverão ser acondicionadas em cubas Gastronorms (GN) adequadas ao contato com alimentos, devidamente higienizadas e em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária e as características das preparações.

14.3.2. As cubas Gastronorms contendo as preparações deverão ser devidamente fechadas e acondicionadas em caixas isotérmicas industriais (tipo Hotbox/Isobox) higienizadas e em bom estado de conservação, apropriadas à conservação e ao transporte de alimentos, de modo a assegurar a manutenção das condições adequadas de tempo e temperatura durante todo o trajeto entre a cozinha central e o RU Merendeiras da FEBF.

14.3.3. O acondicionamento das cubas nas caixas isotérmicas no veículo deverá ser realizado de forma organizada e segura, evitando deslocamentos, tombamentos, contaminações, perdas ou quaisquer situações que possam comprometer a integridade das preparações.

14.4 – Transporte das preparações:

14.4.1. As preparações prontas para consumo deverão ser transportadas da cozinha central da CONTRATADA até o RU Merendeiras da FEBF/UERJ em veículo apropriado ao transporte de alimentos e devidamente regularizado, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

14.4.2. O quantitativo e a capacidade dos veículos utilizados deverão ser compatíveis com o volume integral das preparações solicitadas a serem transportadas, garantindo condições adequadas de higiene, organização e conservação durante todo o percurso.

14.4.3. A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente os horários de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE, considerando o tempo necessário para a recepção, conferência, avaliação das preparações, aferição das temperaturas e organização dos balcões antes do início da distribuição.

14.4.4. Não será permitido o transporte concomitante de produtos, materiais ou quaisquer outros itens que possam representar risco de contaminação das preparações prontas para consumo.

14.4.6. Os profissionais envolvidos no transporte, carga e descarga deverão estar devidamente uniformizados e observar as condições de higiene e as Boas Práticas aplicáveis à atividade.

14.4.7. As operações de carga, transporte e descarga das caixas isotérmicas deverão ser realizadas cuidadosamente, de forma a evitar contaminação, derramamento, desperdício, deterioração ou comprometimento da integridade das preparações.

14.5 – Recepção das preparações transportadas no RU Merendeiras da FEBF/UERJ:

14.5.1. A recepção das preparações prontas para consumo, transportadas em cubas Gastronorms (GN) acondicionadas em caixas isotérmicas industriais, deverá ocorrer em área adequada, limpa e organizada, adotando-se as medidas necessárias para evitar riscos de contaminação durante as operações de descarga e recebimento.

14.5.2. A recepção e a conferência das preparações deverão ser acompanhadas por nutricionista da CONTRATADA responsável pela distribuição no RU, sem prejuízo do acompanhamento e da fiscalização pela CONTRATANTE.

14.5.3. No momento da chegada ao RU deverão ser conferidos, no mínimo, o quantitativo e a identificação das preparações, as condições das cubas e das caixas isotérmicas, as características sensoriais e as temperaturas das preparações, devendo os resultados dos controles ser devidamente registrados em planilhas próprias.

14.5.4. As preparações que apresentarem não conformidades capazes de comprometer sua qualidade ou segurança higiênico-sanitária deverão ser imediatamente segregadas e não poderão ser disponibilizadas aos usuários. Nesses casos, caberá à CONTRATADA providenciar sua substituição em

tempo hábil, sem prejuízo do regular funcionamento do serviço.

14.5.5. Após a conferência e aprovação, todas as cubas Gastronorms deverão ser imediatamente retiradas das caixas isotérmicas e destinadas aos respectivos equipamentos de manutenção de temperatura.

14.6 – Manutenção da temperatura e abastecimento dos balcões de distribuição:

14.6.1. Após a recepção e aprovação, todas as preparações deverão ser imediatamente acondicionadas em equipamentos apropriados à manutenção das temperaturas adequadas até o momento de sua disponibilização nos balcões de distribuição.

14.6.2. As preparações quentes deverão ser mantidas em equipamentos térmicos adequados, tais como *pass-through* quente, *roll-through* quente, estufa, forno ou equipamento equivalente. As preparações frias deverão ser mantidas em *pass-through* refrigerado, *roll-through* refrigerado, refrigerador expositor vertical ou equipamento equivalente. Os equipamentos deverão estar em quantidade e capacidade suficientes para o acondicionamento de todas as preparações.

14.6.3. As cubas destinadas ao atendimento imediato deverão ser dispostas nos balcões térmicos aquecidos e refrigerados, conforme a natureza de cada preparação. As demais cubas deverão permanecer nos equipamentos destinados à manutenção adequada da temperatura, como reserva para reposição durante o período de distribuição.

14.6.4. A reposição das preparações nos balcões deverá ocorrer de forma contínua e em quantitativo compatível com o consumo, evitando tanto o desabastecimento quanto a exposição desnecessária de grandes quantidades de alimentos.

14.6.5. Durante todo o período compreendido entre a chegada das preparações ao RU e o término da distribuição, deverão ser monitorados e registrados os parâmetros de tempo e temperatura, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

14.7 – Distribuição das refeições no RU Merendeiras da FEBF/UERJ:

14.7.1. A CONTRATADA deverá servir, no refeitório do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, as refeições de almoço e jantar pelo sistema de cafeteria mista, em todos os balcões de distribuição.

14.7.1.1. O porcionamento do prato proteico principal, da opção ovolactovegetariana, da guarnição e da sobremesa deverá ser realizado por copeiras devidamente treinadas, observando-se as porções e gramaturas estabelecidas neste Termo de Referência.

14.7.1.2. As demais preparações do cardápio, compreendendo arroz, feijão e saladas, serão disponibilizadas em livre demanda, permitindo ao usuário definir a quantidade desejada dessas preparações durante sua passagem pela linha de distribuição. O arroz e o feijão poderão ser servidos pelas copeiras quando necessário para conferir maior agilidade e organização ao fluxo de atendimento.

14.7.1.3. Cada usuário terá direito a apenas 1 (uma) refeição por turno — almoço ou jantar —, não sendo permitido novo acesso à linha de distribuição para obtenção de uma segunda refeição. A livre demanda de arroz, feijão e saladas refere-se, portanto, exclusivamente à quantidade dessas preparações servida durante o acesso regular do usuário à linha de distribuição, não caracterizando autorização para repetição da refeição.

14.7.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar todas as preparações previstas no cardápio diário durante todo o período de distribuição, mantendo-as em condições adequadas de apresentação, qualidade e temperatura para consumo imediato, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

14.7.3. Todas as preparações previstas no cardápio deverão estar disponíveis desde o início até o término do horário estabelecido para a distribuição do almoço e do jantar, não sendo admitido desabastecimento parcial ou total durante o período de atendimento. A CONTRATADA deverá planejar a produção, o transporte e a reposição das preparações de forma compatível com a demanda prevista e com o consumo observado durante o serviço.

14.7.4. Qualquer necessidade de substituição emergencial de preparação durante o período de distribuição deverá ser imediatamente comunicada à Fiscalização da UERJ, com a respectiva justificativa, e dependerá de sua autorização. Uma vez autorizada a substituição, a CONTRATADA deverá atualizar imediatamente o cardápio exposto aos usuários e formalizar a ocorrência, por escrito, no mesmo dia.

14.7.5. Nos balcões de distribuição deverão ser disponibilizados **displays de identificação das preparações**, contendo, no mínimo, o nome da preparação, seus ingredientes e as informações nutricionais definidas neste Termo de Referência. As informações apresentadas deverão ser previamente aprovadas pela Fiscalização da UERJ.

14.7.6. Quando forem ofertadas preparações que contenham **ingredientes potencialmente alergênicos**, estes deverão ser claramente identificados nos displays dos balcões de distribuição e nos cardápios divulgados aos usuários, observando-se a legislação vigente relativa à informação de alergênicos.

14.7.7. Quando forem ofertadas preparações elaboradas com gêneros provenientes da **agricultura familiar**, essa informação deverá constar nos respectivos displays, em todas as linhas de distribuição nas quais a preparação estiver disponível.

14.7.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar os utensílios de mesa, de distribuição e demais materiais indispensáveis à adequada execução dos serviços, conforme as especificações e os quantitativos estabelecidos no **Quadro 23** deste Termo de Referência. Os utensílios utilizados na manipulação e distribuição dos alimentos deverão ser constituídos de materiais adequados ao contato com alimentos, resistentes à corrosão, lisos, impermeáveis, laváveis e mantidos em adequado estado de conservação e higiene.

14.7.9. Quadro 23 – Especificação dos utensílios, localização, marcas indicadas ou equivalentes e quantidade mínima

Especificação	Localização	Marca ou Equivalente	Quantidade Mínima	
Bandeja Plástica, na cor bege S 400 48x33 cm	Distribuição	Supercron/Preion	350	
Faca de mesa em inox linha empresarial	Distribuição	Tramontina/ Hercules/ Brinox	350	
Garfo de mesa em inox linha empresarial	Distribuição	Tramontina/ Hercules/ Brinox	350	
Colher de sobremesa em inox linha empresarial	Distribuição	Tramontina/ Hercules/ Brinox	350	
Prato raso em porcelana branca linha DH Universal 24,4 cm referência 220	Distribuição	Schmidt/Germer/Oxford	350	

14.7.10. Os talheres disponibilizados aos usuários deverão estar devidamente higienizados e secos e ser acondicionados e apresentados de forma a protegê-los contra contaminação. Os recipientes destinados à sua disponibilização deverão ser constituídos de material liso, impermeável, lavável, resistente e isento de rugosidades, frestas ou outras imperfeições que possam dificultar sua higienização.

14.7.11. Deverão ser disponibilizados aos usuários, durante todo o período de distribuição, **guardanapos descartáveis de boa qualidade,** em quantidade suficiente para atendimento da demanda, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

14.7.12. Os condimentos destinados ao tempero das saladas, incluindo **vinagre, sal e azeite de oliva**, deverão permanecer disponíveis aos usuários durante todo o horário de funcionamento do restaurante, tanto no almoço quanto no jantar. Os produtos deverão ser disponibilizados em suas embalagens originais ou em sachês individuais, conforme especificado neste Termo de Referência e observadas as condições higiênico-sanitárias aplicáveis.

14.7.13. A organização dos balcões e das linhas de distribuição deverá favorecer **fluxo contínuo e adequado de atendimento,** devendo a CONTRATADA manter número suficiente de profissionais para o porcionamento, a reposição das preparações, a organização dos utensílios e a

higienização das áreas durante todo o período de funcionamento.

14.7.14. A CONTRATADA deverá acompanhar continuamente o consumo das preparações durante a distribuição, promovendo as reposições necessárias em tempo hábil, de modo a evitar interrupções do atendimento e a formação de filas decorrentes de falhas operacionais.

14.7.15. Durante todo o período de distribuição, os balcões térmicos e refrigerados deverão permanecer em funcionamento e em condições adequadas para manutenção das temperaturas das preparações, devendo ser realizadas as aferições e os registros previstos neste Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

14.7.16. A água do balcão térmico quente deve ser substituída a cada turno, mantendo-se a temperatura entre 80°C e 90°C para manter as refeições quentes durante o porcionamento. O balcão térmico frio deve manter temperaturas abaixo de 5°C durante toda a distribuição das refeições. As preparações devem permanecer acima de 60°C (quente) e abaixo de 4°C (frio) nos balcões de distribuição até o final do processo. As temperaturas das preparações nos balcões térmicos e dos próprios balcões devem ser verificadas e registradas em formulários específicos.

14.7.17. Ao término de cada período de distribuição, a CONTRATADA deverá proceder à retirada das preparações remanescentes e à higienização dos balcões, equipamentos, utensílios e demais áreas utilizadas no serviço, observando os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

15. AGRICULTURA FAMILIAR

15.1. 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.

15.2. 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.

16. CAMPANHAS COMEMORATIVAS E EVENTOS

16.1. A Contratada deverá apresentar, anualmente, à Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF, o planejamento e o cronograma de 09 (nove) Campanhas de Datas Festivas (Páscoa, Dia da Baixada, Feijoada dos Pretos Velhos da FEBF, Dia dos Namorados, Festa Junina, Aniversário do RU, Halloween, Dia da Consciência Negra e Natal) e de 01 (uma) Campanha de Promoção da Alimentação Saudável (a ser realizada em outubro).

16.1.1. A Contratada será responsável pela execução e distribuição dos cardápios oferecidos nessas ocasiões, mediante aprovação prévia da Fiscalização da UERJ.

16.1.2. A Contratada deverá ornamentar os balcões de distribuição e todo o ambiente do salão de refeições durante as campanhas.

16.1.3. Para as Campanhas de Promoção da Alimentação Saudável, Páscoa e Festa Junina, a decoração deverá permanecer por 01 (uma) semana. Para a Campanha de Natal, a decoração deverá ser mantida durante todos os dias do mês de dezembro. Nas demais datas comemorativas, a decoração será realizada apenas no dia da celebração.

16.2. No dia do aniversário do RU Merendeiras da FEBF (11 de agosto), a Contratada será responsável por ornamentar os balcões de distribuição e todo o ambiente do salão de refeições, bem como ofertar, no cardápio, um pedaço de bolo de 80g a todos os usuários.

16.4. No retorno de cada recesso acadêmico, a Contratada deverá ornamentar o RU Merendeiras da FEBF, dando boas-vindas aos usuários.

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

17.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, insumos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

17.2. Executar o objeto deste Termo de Referência segundo, legislação vigente do Ministério da Saúde, bem como normas e recomendações da Secretaria de Estado de Saúde, das entidades reguladoras de serviços similares no âmbito desta Federação, vigentes durante o prazo da contratação.

17.3. Apresentar à CONTRATANTE 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 (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), devidamente adequados ao fornecimento de refeições, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

17.4. Cumprir integralmente e fazer com que o pessoal sob o seu comando, assim como os prestadores de serviços da contratada, cumpra o que preceituam as exigências sobre Segurança Industrial, Saúde Ocupacional e Proteção ao Meio Ambiente, constantes da Constituição Federal, Leis, Decretos, Portarias, Normas Regulamentadoras, Instruções Normativas e Resoluções no âmbito Federal, Estadual e Municipal.

17.5. Ter um quantitativo de empregados, habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a produção e distribuição de refeições.

17.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias 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.

17.7. Permitir à Fiscalização dos nutricionistas do RU Merendeiras da FEBF/Departamento de Assistência Alimentar e Mobilidade Espacial (DEPAME)/Pró-Reitoria de Políticas e Assistência Estudantis (PR4) e às equipes da PR-6, livre acesso a todas as áreas do Restaurante Universitário (refeitório, estoques, vestiários, área de recebimento das refeições, entre outras).

17.8. Informar-se junto às instâncias competentes sobre o calendário acadêmico da UERJ. Em situações de caso fortuito ou força maior como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, as alterações na demanda prevista de pessoas a serem alimentadas devem ser adequadas objetivando evitar desperdícios, ressaltando que o risco do negócio caberá à Contratada.

17.9. Permitir visitas às instalações do RU, de estudantes, servidores da UERJ, prestadores de serviço e público externo, segundo a Lei Estadual do Rio de Janeiro nº. 6.551 de 09 de outubro de 2013. Essas visitas deverão ser agendadas com 24h de antecedência, autorizadas e acompanhadas pela(s) nutricionista(s) da Fiscalização da UERJ.

17.10 Disponibilizar, aos visitantes e ao pessoal de manutenção, touca e jaleco descartáveis e demais equipamentos de segurança e higiene em atendimento à legislação vigente.

17.11. Exercer as atividades relativas à produção e distribuição de refeições e todo o controle administrativo dessas tarefas, à saber: planejamento de cardápio; aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo, preparo e distribuição das refeições; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; contratação e administração de pessoal.

17.12. Avaliar diariamente a qualidade nutricional e sensorial das refeições produzidas através de instrumentos de qualidade. Todas as preparações deverão ser degustadas junto a Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ antes do início do almoço e do jantar e seu fornecimento estará

condicionado à aprovação da Fiscalização.

17.13. 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.

17.14. Controlar o quantitativo de refeições servidas. Ao final de cada mês, a fatura apresentada pela Contratada é comparada à planilha de controle da fiscalização e atestada pela Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

17.15. Usar as ferramentas de suporte operacional (software sistema de gerenciamento de Unidade de Alimentação e Nutrição) previamente aprovadas pela Fiscalização UERJ. Esse sistema deverá contemplar, entre outras, as seguintes funções básicas: cadastro de itens gerais; cadastro de fichas de técnicas das preparações; cadastro de cardápios; pré-custo dos cardápios; cálculo de custos diretos e indiretos; volume de compras recebidas em um período; volume de compras por fornecedor; necessidade de compras em função de limites de estoque; consumo e previsão de compra futura; cadastro de fornecedores; planilha de cotação por fornecedor; entrada de nota fiscal; nota de guia em estoque; movimentação de cada item do estoque; baixa da requisição diária de material; análise das distorções; registro da perda de materiais para posterior análise; curva ABC de fornecedores; curva ABC de estoque; inventário; posição do estoque; consulta às perdas; consumo em um período; pesquisas de aceitação das preparações (perguntas, pesquisas, respostas, acompanhamento); controle do resto alimentar e da sobra limpa; controle do percentual do custo em relação ao faturamento; gerenciamento de pessoal e manutenção.

17.16. Ter computadores compatíveis com as ferramentas de suporte operacional utilizadas no RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

17.17. Disponibilizar o mobiliário e equipamentos (computadores, impressora, aparelho de ar-condicionado, entre outros) da sala da nutrição da terceirizada, vestiário (bancos, cabideiro e armários em cada vestiário, em quantidade suficiente aos seus funcionários), bem como do estoque seco e da área de depósito de material de limpeza, conforme previsto no layout do RU ou de comum acordo com a Fiscalização da UERJ. Esse mobiliário deverá estar em perfeitas condições de uso e estar disponível durante toda a vigência do contrato.

17.18. Disponibilizar bebedouro na~~s~~ área~~s~~ de distribuição do RU Merendeiras da FEBF/UERJ e realizar a troca do elemento filtrante.

17.19. Na cozinha central, instalar filtros para água dimensionados de acordo com as necessidades nas seguintes áreas: pré-preparo de saladas, corte de frutas, pré-preparo de sobremesas, bebedouros, área de cocção, área de forneados.

17.20. Disponibilizar os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à adequada execução dos serviços, em quantidade e capacidade compatíveis com o cardápio proposto e com o volume de refeições a serem produzidas e distribuídas. Quando a manutenção de equipamento pertencente à CONTRATANTE e utilizado no RU Merendeiras da FEBF/UERJ ultrapassar o prazo de 10 (dez) dias úteis, a CONTRATADA deverá, mediante solicitação da Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, providenciar a locação de equipamento equivalente, de forma a garantir a continuidade e a adequada execução dos serviços. O descumprimento dessa obrigação no prazo estabelecido poderá sujeitar a CONTRATADA às advertências e/ou penalidades previstas no item 22 deste Projeto.

17.21. Disponibilizar e apresentar à Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, 02 (dois) termômetros tipo infravermelho portáteis com as seguintes especificações: faixa de temperatura: -20°C a 320°C, resolução do display: 0.1/1°C, precisão: ± 2 ºC, mira: 1 marcador laser < 1mW (Classe II), resolução óptica: 8:1, desligamento automático: aproximadamente em 15 segundos, bateria: padrão 9V e 06 (seis) termômetros portáteis tipo espeto com as seguintes especificações: à prova d'água, botão liga / desliga, haste em inox: 200 mm, tecla HOLD (congela a leitura), desliga após 10 minutos sem uso, faixa de medição: -50 °C a 280 °C, precisão: ±1ºC entre -20ºC a 120ºC, resolução: 0.1º entre 19.9ºC a 199,9ºC, temperatura ambiente: -10 a 50ºC, bateria: 1.5V.

17.22. Apresentar à Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ no início da prestação do serviço os utensílios utilizados no RU. Na distribuição do almoço e do jantar deverão estar disponíveis todos os utensílios utilizados pelos usuários, quais sejam, no mínimo: 350 (trezentos e cinquenta) jogos de talheres: garfos e facas de mesa e colheres de sobremesa, 350 (trezentos e cinquenta) bandejas plásticas, 350 (trezentos e cinquenta) pratos, conforme especificações contidas no item 14.7.9, Quadro 23. Para evitar solução de continuidade, deverá ser mantido um estoque de segurança de 10% (dez) de cada um desses itens.

17.23. Quando necessário, a Contratada deverá substituir os utensílios utilizados pelos usuários de acordo com as especificações contidas no item 14.7.9, Quadro 23. Qualquer alteração dessas especificações deverá ser autorizada pela Fiscalização da UERJ.

17.24. Arcar com suas despesas de telefonia, internet, reprografia, material de escritório e tudo aquilo que se fizer necessário para a execução dos serviços estabelecidos.

17.25. Submeter para análise e aprovação da Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ a qualificação do Responsável Técnico (RT), bem como do Quadro Técnico de nutricionistas designados para o RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

17.26. Elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido à Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre execução do objeto contratual.

17.27. Elaborar e manter, no local de serviço, um Livro de Ocorrências (LO) no qual serão lançadas anotações de irregularidades encontradas e de todos os fatos referentes à execução do Contrato, observada pela contratada. A fiscalização da UERJ deverá ter acesso ao LO a qualquer momento que se faça necessário.

17.28. Disponibilizar um Livro de Críticas e Sugestões, com numeração nas páginas, nas saídas dos refeitórios para que os usuários e fiscalização UERJ tenham acesso. A contratada deverá responder às críticas e sugestões realizadas pelos usuários, diariamente.

17.29. Atender todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados. Essa alimentação deverá ser idêntica àquela oferecida aos usuários do RU (item 12 deste termo de referência).

17.30. É vedada à Contratada a comercialização e a propaganda, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos e serviços, que não o objeto do presente contrato, no interior do RU.

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

17.32. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

17.33. 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.

17.34. 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.

17.35. 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 exigido no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

17.36. Responder, impreterivelmente até o dia útil seguinte, aos e-mails enviados pela fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, referentes às não conformidades observadas in loco. Entre as possíveis não conformidades estão, por exemplo: porções com gramatura inferior à especificada no Termo de Referência, atraso na abertura do RU Merendeiras da FEBF, qualidade inadequada das preparações, falta de preparações, entre outras. A resposta deverá conter a justificativa para a ocorrência, bem como a apresentação de um plano de ação corretivo que assegure a não recorrência da situação.

17.37. 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.

17.38. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015. E, ainda, observar o cumprimento do percentual de contratação de pessoas com deficiência e de beneficiários reabilitados da Previdência Social,-conforme estabelecido no art. 93 da Lei Federal nº 8.213/91, e demais normas aplicáveis.

17.39. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

17.40. Manter a execução do serviço nos horários fixados pela CONTRATANTE.

17.41. 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, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no Art. 124 da Lei nº 14.133/21.

17.42. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.

17.43. Manter em perfeitas condições de uso as dependências comuns, mobiliário, equipamentos e utensílios, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras por mau uso.

17.44. Recolher os resíduos sólidos alimentar e não alimentar - acondicionando-os de forma adequada e recolhendo-os após todas as refeições para destinação correta.

17.45. Encaminhar a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, após ateste do Fiscal do Contrato.

17.46. 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.

17.47. Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONTRATANTE.

17.48. Cooperar e participar do atendimento integral aos pesquisadores e estagiários da CONTRATANTE.

17.49. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

17.50. 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.

17.51. Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

17.52. Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, exceto para atividades previstas nos §§5ºB a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006.

17.53. Apresentar à CONTRATANTE comprovante de entrega e recebimento do referido comunicado à Receita Federal, no prazo de 5 (cinco) dias.

17.54. Disponibilizar as modalidades de pagamento: Pix, cartão de débito, cartão alimentação VR ou outro meio que venha a ser indicado pela UERJ.

15.55. A manutenção predial de todas as áreas do RU Merendeiras da FEBF, tanto internas quanto externas, será de responsabilidade da CONTRATADA, cabendo à empresa realizar reparos em alvenaria, elétrica, refrigeração, hidráulica, vidraçaria, serralheria, carpintaria e demais elementos da estrutura, bem como em todo o mobiliário do restaurante, podendo haver supervisão da Prefeitura dos Campi. Entre as intervenções sob responsabilidade da CONTRATADA, de forma exemplificativa e não taxativa, incluem-se instalações elétricas (troca de lâmpadas, reparos em tomadas, quadros de distribuição de energia, QGBTs, quadros de controle e infraestrutura de cabeamento, eletrocalhas e eletrodutos), sistemas hidrossanitários (aparelhos e peças de banheiros, lavatórios, tanques e bebedouros, caixas sifonadas, caixas de gordura, caixas de inspeção, tubulações de água, esgoto e gás), esquadrias (portas, portões, portinholas, janelas e telas de proteção), estruturas, alvenaria e revestimentos (reparos em estruturas de concreto, metálicas ou de madeira, paredes, pisos, tetos, bancadas de granito ou mármore, revestimentos de cerâmica, pintura e acabamentos), corrimãos e barras de apoio de acessibilidade, internos e externos.

17.56. 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.

17.57. Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 horas de antecedência, realização de visitas nas dependências da Unidade.

18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

18.1- UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

18.1.1- Diretoria de Administração Financeira

Caberá à Diretoria de Administração Financeira da Universidade do Estado do Rio de Janeiro:

18.1.1.1. Solicitar em conformidade com o que estabelece o artigo 31 da Lei 8.212 de 24 de julho de 1991, alterada pela Lei nº. 9.711 de 27 de novembro de 1998$_5$ e pela Instrução Normativa nº. 3, de 14 de julho de 2005, reter 11% (onze por cento) do valor da Nota Fiscal Fatura ou Recibo da Contratada, apenas sobre o valor referente à cessão de mão-de-obra utilizada nos serviços prestados e recolher a importância em nome da Contratada, observando o disposto no parágrafo 5º do Artigo 216 do Decreto nº. 3048/99.

18.1.1.2. Providenciar os pagamentos devidos à Contratada pelo serviço mensal prestado, conforme as informações do sistema das roletas eletrônicas de acesso ao restaurante

18.1.1.3. Efetuar o pagamento das despesas decorrentes do consumo de água corrente, energia elétrica e combustível (GN), nas dependências do Restaurante Universitário.

18.1.2 - FISCALIZAÇÃO DO RU MERENDEIRAS FEBF/UERJ/DEPAME/PR4

Caberá a Fiscalização da RU MERENDEIRAS DA FEBF/UERJ/DEPAME/PR4:

18.1.2.1. 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/utensílio de servir 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.

18.1.2.2. Aprovar as fichas técnicas das preparações constantes dos cardápios aprovados para execução, solicitando as alterações necessárias quando identificadas não conformidades.

18.1.2.4. Aprovar a qualidade de todos os gêneros adquiridos para a produção das refeições de acordo com as especificações deste Termo de Referência.

18.1.2.5. Aprovar a gramatura das porções das preparações que não estiverem discriminadas nas especificações de porção contidas nesse Termo de Referência.

18.1.2.6. Autorizar ou não as alterações/substituições de itens do cardápio que deverão ser solicitados por escrito, com as devidas justificativas, pela Contratada.

18.1.2.7. Aprovar e manter registro do planejamento, do cronograma e dos cardápios oferecidos nas campanhas comemorativas e eventos previstos nesse Termo de Referência.

18.1.2.8. Conferir diariamente, de forma aleatória, as gramaturas das preparações servidas no almoço e no jantar.

18.1.2.9. Conferir a afixação do cardápio diário do almoço e do jantar disposto na entrada do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, bem como as atualizações decorrentes de alterações, previamente autorizadas.

18.1.2.10. Aprovar as informações das preparações dos cardápios contidas nos displays dispostos sobre os Balcões de Distribuição.

18.1.2.11. Avaliar o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) elaborados pela Contratada, que servirão de base para a implementação e o cumprimento das normas sanitárias. Quaisquer atualizações, inclusões ou alterações no MBP e nos POP deverão ser realizadas pela Contratada e encaminhadas à Fiscalização para análise e aprovação prévias.

18.1.2.12. 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.

18.1.2.13. Supervisionar e fiscalizar o cumprimento dos procedimentos contidos no MBP e nos POP.

18.1.2.14. 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.

18.1.2.15. Supervisionar e fiscalizar o recebimento e a e distribuição das refeições servidas no RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

18.1.2.16. Manter a contratada informada sobre atividades acadêmicas, culturais e sociais realizadas no espaço do RU Merendeiras da FEBF/UERJ e assegurar para que todos os trabalhadores, estagiários, bolsistas, pesquisadores e usuários do RU sejam tratados com respeito e dignidade dentro do RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

18.1.2.17. Avaliar diariamente a qualidade nutricional e sensorial das refeições recebidas através de instrumentos de qualidade. Todas as preparações deverão ser degustadas juntamente com o nutricionista supervisor de distribuição da contratada antes do início do almoço e do jantar e seu fornecimento estará condicionado à sua aprovação.

18.1.2.18. Convocar reuniões com a Contratada com intuito de assegurar ações coerentes no atendimento às premissas específicas do RU Merendeiras da FEBF/UERJ , ou seja, a produção de uma alimentação suficiente, segura e nutritiva e a consolidação de um espaço acadêmico de ensino, pesquisa e extensão.

18.1.2.19. 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.

18.1.2.20. Poderá participar dos treinamentos/capacitações realizados pela Contratada na qualidade de ouvinte.

18.1.2.21. Autorizar visitas previamente agendadas às instalações do RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

18.1.2.22. Registrar as queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do RU Merendeiras da FEBF/UERJ e notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por DTHA.

18.1.2.23. Arquivar os registros das análises microbiológicas realizadas pela UERJ/Instituto de Nutrição, disponibilizando-os à Contratada.

18.1.2.24. Avaliar e aprovar o inventário mensal dos utensílios fornecidos pela Contratada.

18.1.2.25. Manter registro de todo acidente, ocorrência anormal ou situação de emergência, bem como as providências adotadas pela Contratada.

18.1.2.26. Manter registro do mapa de controle específico do Diálogo Mensal de Segurança (DMS) realizado pela Contratada.

18.1.2.27. Manter registro do Manifesto de Resíduos provenientes da limpeza das caixas de gordura, da desobstrução das tubulações de esgoto e coleta de resíduos.

18.1.2.28. Manter registro mensal da movimentação do quadro de empregados conforme especificado neste Projeto.

18.1.2.29. Arquivar as escalas de trabalho dos finais de semana, especificando nome, cargo e horário de trabalho, inclusive dos nutricionistas supervisores dessas escalas, quando necessário.

18.1.2.30. Acompanhar a relação diário de faltas dos empregados apresentada pela Contratada.

18.1.2.31. Alertar e solicitar à Contratada a substituição dos empregados que não preencham as condições exigíveis para o bom desempenho dos serviços.

18.1.2.32. Autorizar a realização de teste de habilidade de desempenho com profissionais para compor a equipe do RU. Merendeiras da FEBF/UERJ.

18.1.2.33. Avaliar e arquivar cópia das documentações apresentadas pela Contratada no início das suas atividades no RU Merendeiras da FEBF/UERJ: Responsabilidade Técnica do Conselho Regional de Nutricionista 4ª Região, Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e Caderneta Sanitária.

18.1.2.34. Conferir o registro do controle de fornecimento de uniformes dos empregados da Contratada.

18.1.2.35. Deliberar sobre a distribuição ou não da refeição em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio oferecido aos usuários do RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

18.1.2.36. Recusar todo e qualquer serviço executado pela Contratada considerado inaceitável que deverá ser refeito ou reparado, a expensas da Contratada e no prazo estipulado.

18.1.2.37. Elaborar relatório mensal sobre o desempenho geral da Contratada, disponibilizando cópia para a Direção da FEBF, Depame e Servla.

18.1.2.38. Atestar os serviços prestados pela Contratada avaliando o quantitativo servido através de sistema próprio adotado para o controle de acesso do RU e cumprimento das exigências deste termo de referência.

18.1.2.39. Acompanhar as atividades da Contratada, informando e/ou notificando à mesma defeitos ou irregularidades encontradas na execução do serviço e fixando prazo para a sua correção, devendo quando couber utilizar as prerrogativas dispostas no item 22 deste Projeto, que incidirá na fatura mensal.

18.1.2.40. Exercer a função de preceptoria segundo o que determina a resolução CFN 418/2008 que dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários do Instituto de Nutrição.

18.1.2.41. Nos casos em que houver necessidade de **suspensão do funcionamento do Restaurante Universitário por determinação da UERJ**, especialmente em situações de força maior cuja comunicação ocorra quando a produção das refeições já estiver em andamento ou próximo ao horário previsto para o início da distribuição, caberá à CONTRATANTE, por meio da Fiscalização:

a) Comunicar imediatamente a CONTRATADA sobre a suspensão do funcionamento do RU, registrando a data e o horário em que a informação foi transmitida. Para o almoço, a suspensão poderá ocorrer durante a madrugada ou no período da manhã, quando a produção já estiver em andamento; para o jantar, durante a manhã ou à tarde, conforme o estágio da produção no momento da comunicação.

b) Verificar, junto ao Responsável Técnico da CONTRATADA, o estágio da produção no momento da suspensão, identificando e registrando, sempre que possível: as preparações já produzidas e aquelas em processo de produção; os respectivos quantitativos; as preparações e/ou matérias-primas que possam ser armazenadas e utilizadas posteriormente, desde que mantidas as condições higiênico-sanitárias e de segurança dos alimentos; e as preparações que, em razão do estágio de produção ou da impossibilidade de conservação segura, necessitem ser descartadas.

c) Registrar as informações levantadas e solicitar registros fotográficos, planilhas de produção, controles internos ou outros documentos comprobatórios, de forma a permitir a identificação dos quantitativos efetivamente produzidos, aproveitados e descartados.

d) Caso a CONTRATADA apresente solicitação de reconhecimento de custos decorrentes da produção já realizada no momento da suspensão, encaminhar a documentação ao **Depame** para análise e adoção das providências administrativas cabíveis.

e) Para fins de eventual análise de custos, considerar somente os itens **efetivamente produzidos ou em processo de produção e devidamente comprovados**, descontando-se as preparações, matérias-primas e demais itens que tenham sido aproveitados, armazenados ou destinados à utilização posterior.

18.1.2.45. O exercício da Fiscalização do RU Merendeiras da FEBF/UERJ, não aumenta e nem diminui as responsabilidades da Contratada.

18.1.3 – DIREÇÃO/COORDENAÇÃO DO CAMPUS FEBF/UERJ

Caberá a Direção/Coordenação do campus FEBF/UERJ:

18.1.3.1. Disponibilizar, no início da prestação do serviço de fornecimento de refeições o equipamento (bebedouro), e mobiliário (mesas e cadeiras) pertencentes ao RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

18.1.3.2. Formalizar junto à Contratada, antes do início da prestação dos serviços, a responsabilidade sobre oequipamento que a empresa pretende usar durante a execução do objeto desse contrato.

18.1.3.3. Avaliar e aprovar o inventário semestral dos equipamentos e mobiliário de propriedade da UERJ.

18.1.3.4. Notificar formalmente a empresa quanto a irregularidades verificadas no que tange equipamento, mobiliário e instalações para que a contratada às suas custas providencie a instalação, os reparos ou substituições necessárias em caráter emergencial, informando à fiscalização da UERJ a ocorrência.

18.1.3.7. Providenciar relatório fotográfico do equipamento, mobiliário e instalações quando do início do contrato, para efeito de comparação quando da necessidade de quaisquer reparos, substituições e /ou manutenção pela empresa contratada.

18.1.3.8. Avaliar e manter registro do plano de trabalho detalhado para o gerenciamento de resíduos sólidos apresentados pela Contratada, bem como o Manifesto de Resíduos provenientes da limpeza das caixas de gordura e da desobstrução das tubulações de esgoto.

18.1.3.9. Supervisionar a substituição do elemento filtrante do bebedouro do RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

18.1.3.11. Supervisionar a manutenção predial do RU Merendeiras da FEBF/UERJ.

18.1.3.12. Higienizar os reservatórios de água do RU, arquivando os originais dos registros da operação e a documentação certificando a execução do serviço no RU Merendeiras da FEBF/UERJ, disponibilizando este material à Contratada.

18.1.3.13. Manter registro de todo acidente, ocorrência anormal ou situação de emergência, bem como as providências adotadas pela Contratada, no que tange equipamentos, mobiliário e instalações.

18.1.3.14. Acompanhar as atividades da Contratada no sentido de fiscalizar o cumprimento das determinações deste Termo de Referência, informando e/ou notificando à mesma, defeitos ou irregularidades encontradas na execução do serviço cuja supervisão seja da responsabilidade da Prefeitura dos Campi, fixando prazo para a sua correção, devendo quando couber utilizar as prerrogativas dispostas no item 22 deste Projeto.

18.1.3.15. Apurar, ao término da prestação dos serviços, o valor patrimonial dos equipamentos, mobiliários e instalações danificados que forem devolvidos ao RU Merendeiras da FEBF/UERJ, para fins de glosa no faturamento final da contratada.

19. PAGAMENTO E ORÇAMENTO

19.1. 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;

19.1.1. 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;

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

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

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

19.4. Estimativa de valor:

19.5. Fonte:

19.6. Programa de trabalho:

19.7. Natureza da despesa:

20. REAJUSTE

20.1. O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato para o serviço contratado dar-se-á pela aplicação do reajuste pelo IPCA-E.

20.2. A repactuação deverá observar o intervalo mínimo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta ou da data da última repactuação, conforme § 3º, Art. 135 da Lei 14.133/21.

20.3. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços, na forma do que dispõe o Art. 135, § 4º da Lei 14.133/21.

20.4. OS REAJUSTES SERÃO PRECEDIDOS, OBRIGATORIAMENTE, DE REQUERIMENTO DA CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta o reajuste.

20.5. É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quanto se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo, convenção coletiva ou dissídio.

20.6. Na ausência de lei federal, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, o reajuste contratual poderá derivar de lei estadual que fixe novo piso salarial para a categoria, nos moldes da Lei Complementar nº 103/2000.

20.7. O valor constante da planilha de preços relativo ao vale-transporte poderá ser reajustado após 1 (um) ano da data do orçamento a que essa proposta se referir, assim entendido como o decreto e/ou a norma jurídica emanada pelo órgão ou autoridade competente que determinar o reajuste da tarifa de transporte, aplicando-se o índice que naquele tiver sido especificado.

20.7.1. A anualidade dos reajustes será contada a partir da data do fato gerador indicado pelo proponente na planilha de preços, sendo esta relativa ao último reajuste da tarifa de transporte público.

20.7.2. Os efeitos financeiros do reajuste decorrente do reajustamento da tarifa de transporte público deverão vigorar a partir da data da sua concessão.

20.8. Independentemente do prazo de duração, o contrato deverá conter cláusula que estabeleça o índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, e poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos, na forma do que dispõe o Art. 92, § 3º da Lei 14.133/21 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

20.9. As partes convencionam que o prazo decadencial para a CONTRATADA solicitar o pagamento do reajuste contratual junto ao campus FEBF/UERJ será de 60 (sessenta) dias, contados da publicação do índice ajustado contratualmente ou da entrada em vigor do acordo, convenção ou dissídio coletivo, retroagindo os efeitos financeiros à data-base prevista no contrato, sob pena de decair o seu respectivo direito de crédito, nos termos do art. 211, do Código Civil.

20.9.1. Caso o pedido seja formulado após o prazo acima fixado, os efeitos financeiros do reajuste somente se produzirão a partir da data do requerimento formulado pela CONTRATADA.

21. GARANTIA DA EXECUÇÃO

21.1. Exigir-se-á do licitante vencedor, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, contados da Ordem de Início dos Serviços, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, Art. 96 da Lei 14.133/21, da ordem de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória.

21.2. A garantia, qualquer que seja a modalidade apresentada pelo vencedor do certame, deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

21.2.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato.

21.2.3. Multas punitivas aplicadas pela fiscalização à CONTRATADA.

21.2.4. Prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

21.2.5. Obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela CONTRATADA.

21.3. A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

21.4. Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 124 da Lei Federal n.º 14.133/21, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

21.5. Caso a Contratada opte pela prestação de garantia sob a forma de seguro, o mesmo deverá prever sinistros, roubos, danos pessoais, danos materiais, responsabilidade civil e danos gerais, no valor de mercado dos equipamentos, mobiliário e instalações, tendo como beneficiário esta Instituição de Ensino Superior (UERJ). O mesmo deverá considerar o prazo máximo admissível de 30 dias consecutivos para o pagamento do seguro após o evento.

21.6. A garantia prestada pela Contratada será liberada ou restituída após a execução satisfatória do contrato, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

21.7. Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

21.8. Fica estabelecido que a UERJ colocará à disposição da Contratada as instalações, equipamentos e utensílios existentes no RU, todos de sua propriedade, durante a execução dos serviços, ora ajustados, ficando a Contratada, na condição de fiel depositária.

22. PENALIDADES

22.1. O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito às seguintes sanções:

a) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

b) Multas previstas em edital e no contrato.

22.1.1. As condutas da CONTRATADA, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins deste ITEM são assim consideradas:

a) Retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no Edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

b) Não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

c) Falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

d) Fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a administração pública; e

e) Comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

22.2. Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, A CONTRATADA estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar ou contratar;

d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.

22.3. A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

22.4. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante.

22.4.1. As sanções previstas na alínea **b** do SUBITEM **22.1** e nas alíneas **a** e **b**, do SUBITEM **22.2**, serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do art. 35, do Decreto Estadual nº. 3.149/80.

22.4.2. As sanções previstas na alínea **a** do SUBITEM **22.1** e na alínea **c**, do SUBITEM **22.2** serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80, devendo ser submetidas à apreciação do Secretário de Estado da pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

22.4.3. A aplicação da sanção prevista na alínea **d**, do SUBITEM **22.2**, é de competência exclusiva do Secretário de Estado.

22.5 . As multas administrativas, previstas na alínea **b** do SUBITEM **22.1** e na alínea **b**, do SUBITEM **22.2**:

a) Corresponderão ao valor de até 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas.

b) Poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra.

c) Não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas.

d) Deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração.

e) Nas reincidências específicas, deverá corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o artigo 87 do Decreto Estadual nº. 3.149/80.

22.6. A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea **c**, do SUBITEM **22.2**:

a) Não poderá ser aplicada em prazo superior a 3 (três) anos;

b) Sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

22.7. A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea **d**, do SUBITEM **22.2**, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

22.7.1. A reabilitação poderá ser requerida após 3 (três) anos de sua aplicação.

22.7.2. O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pela CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

22.8. Se o valor das multas previstas na alínea **b** do SUBITEM **22.1**, na alínea **b**, do SUBITEM **22.2** e no SUBITEM **22.9**, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

22.9. A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

22.10. A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

22.11. Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia:

22.11.1. A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

22.11.2. A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas **a** e **b** do SUBITEM **22.1** e nas alíneas **a**, **b** e **c,** do SUBITEM **22.2**, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea **d**, do SUBITEM **22.2**.

22.11.3. Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

22.12. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pela Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas, de acordo com as peculiaridades do caso concreto.

22.13. As penalidades previstas nos SUBITENS **22.1** e **22.2** também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

22.14. Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

a) Impedimento de licitar e contratar imposta pelo estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 156, III da Lei n° 14.133/21);

b) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 156, IV da Lei n° 14.133/21).

22.15. As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pela Uerj no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

22.15.1.Após o registro mencionado no SUBITEM acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG) o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea **a** do SUBITEM **22.1** e nas alíneas **c** e **d** do SUBITEM **22.2**, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

22.15.2. A aplicação das sanções mencionadas no SUBITEM **22.15.1** deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS.

22.16. A CONTRATADA será formalmente notificada pela Fiscalização da Uerj sobre o descumprimento do Contrato e caberá ainda encaminhar à DAF a documentação detalhada sobre a ocorrência para as devidas providências.

ANEXO I

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			
a) Uniformes			
b) Vale-Alimentação			
c) Vale-Transporte			
d) 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, climatizadores, portas etc.) e corredores de acesso ao RU)			
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 Restaurante Universitário (RU), da Faculdade de Tecnologia (FAT), Campus Regional de Resende (CRR), da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), situado na Rodovia Presidente Dutra, km 298 (sentido Rio de Janeiro–São Paulo), Polo Industrial, Resende/RJ, CEP 27537-000,** bem como esclareceu suas dúvidas e obteve todas as informações necessárias para elaboração da proposta relativa ao **Pregão Eletrônico nº XXX/2024 – Contratação de empresa especializada em prestação de serviço de FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, TRANSPORTADAS E DISTRIBUÍDAS EM BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO AQUECIDO E REFRIGERADO, NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) MERENDEIRAS DA FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA BAIXADA FLUMINENSE (FEBF) DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), SITUADO NA RUA GENERAL MANOEL RABELO, S/Nº, VILA SÃO LUÍS, DUQUE DE CAXIAS/RJ, CEP 25065-050**, 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 **Pregão Eletrônico nº. 239/2025 - contratação de empresa especializada em PRESTAÇÃO DE SERVIÇO de FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, TRANSPORTADAS E DISTRIBUÍDAS EM BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO AQUECIDO E REFRIGERADO, NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) MERENDEIRAS DA FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA BAIXADA FLUMINENSE (FEBF) DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), SITUADO NA RUA GENERAL MANOEL RABELO, S/Nº, VILA SÃO LUÍS, DUQUE DE CAXIAS/RJ, CEP 25065-050** 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 vincularem 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

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

CEREAIS E LEGUMINOSAS

Gênero alimentício	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 n° 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; presença de fungos, bolores.	
	Shoyu	Consistência líquida; coloração escura; sabor salgado.		

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		
Frutas em calda	Pêssego, ameixa, abacaxi, cereja, figo e outras	Frutas inteiras ou fatiadas, em calda de água e açúcar		TORREZAN, R. Recomendações técnicas para a produção de frutas em calda em escala industrial. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2000. 39 p. Documentos, 41

DERIVADOS DE FRUTAS, FERMENTOS E GELATINAS

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 capaz 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	Referência
Açafrão da terra	Desidratado em pó	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.	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		
Manjericão	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 n° 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 Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998, MS. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, SVS/MS.
	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.	
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 Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. EMBRAPA, 2006. Qualidade da carne de aves. EMBRAPA, 2006.
	Sobrecoxa de frango desossada			
	Chester sem osso			

Suína e derivados	**Copa lombo Filé suíno**	**Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação; aspecto firme e cor rosada; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio; gordura de coloração branca ou quase branca.**	**Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas ou limo ou exsudando suco.**	**Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999 - MAPA. Albino Luchiari Filho. 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; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.**	**Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 – MAPA. Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho DE 2000- MAPA**
Pescados	**Filé de pescada, merluza**	**Odor característico suave, superficie 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 superficie. 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 n° 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 especifica.**	**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; 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 estanhos.**	**Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado e os estabilizantes não autorizados na legislação. Embalagens danificadas.**	

Creme de leite integral UAT/UHT ou esterelizado	**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 confiram 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.**
Leite condensado integral UAT/UHT	**Produto resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar, podendo ter seus teores de gordura e proteína ajustados para o atendimento das características do produto. Teor de gorduras mínimo de 8g/100 g e de máximo de 16g/100 g. Teor de sólidos lácteos mínimo de 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.**	**Consistência diferente da usual viscosa e semilíquida; textura não homogênea com arenosidade; cor diferente da branca amarelada; odor e sabor estranhos. Embalagem danificada.**	**Instrução Normativa nº 47, de 26 de outubro de 2018, MAPA. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia/-/asset_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.**
Queijo muçarela	**Produto de 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.**	**Consistência dura, textura mole com olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do branco à branco amarelado; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo.**	**Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em: htp://www.agais.com/normas/leite/queijo_mussarela.htm**
Requeijão cremoso	**Produto de consistência instável, textura cremosa, lisa, cor e odor característicos, opcionalmente salgado ou levemente ácido, Armazenamento em temperatura ≤ 10°C. Teor de gordura mínimo de 24%.**	**Consistência não untável; cor diferente do branco; presenca de materiais estranhos de qualquer natureza; envasado em material que não confira uma proteção adequada; presença de mofo.**	**Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em: 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 nº 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 Descartável	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 aluminio	**Aluminio**	**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 sobremesa, branco ou transparente**	**Mínimo 12 cm**		
Monitor de óleos e gorduras	**Fita**			
Fita teste para cloro	**Fita**			

ANEXO V

INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO E APROVAÇÃO DO CARDÁPIO

Avaliação geral do cardápio	Conforme	Não conforme	Observações
Enviado 30 dias antes da execução			
Sem repetição de prato proteico e guarnição na semana			
Sem repetição de prato proteico e guarnição no mês			
Fritura no máximo cinco vezes ao mês			
Entrega das fichas técnicas do mês			
Dentro dos parâmetros nutricionais e com variedade de cores			
Todas as preparações obedecem a frequência estipulada no termo de referência			
Vegetais folhosos crus, da salada, não se repetindo na semana			
Vegetal A e/ou B, da salada, não se repetindo na semana			
Sem repetição de frutas durante a semana			
Doce elaborado ou embalado variado ao longo do mês			

Recebido cardápio em:

Devolvido para revisão em:

Aprovado em:

Fiscalização RU Merendeiras da FEBF/UERJ

Rio de Janeiro, 19 novembro de 2026

Documento assinado eletronicamente por **Patricia Maria Perico Perez**, **Diretor(a)**, em 19/11/2026, às 12:20, 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 19/11/2026, às 12:21, 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 **146910819** e o código CRC **317F6AA5**.

Rua São Francisco Xavier, 524, - Bairro Maracanã, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20550-900
Telefone: - https://www.uerj.br/