

Termo de Referência 17/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
17/2025	153052-UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS-UF/GO	MICHELLE MARIA DE OLIVEIRA LANDIM	11/02/2025 15:41 (v 7.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23070.058334 /2024-20

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa para a prestação de serviços de alimentação e nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o Serviço de Alimentação (SA) da FCT/UFG e serviço de lanchonete, na cidade de Aparecida de Goiânia/GO nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tabela 01 - Especificação e detalhes do grupo/itens da contratação do serviço

Grupo 1						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1	Fornecimento pequenas refeições (café da manhã), sistema "bandeirão"	15210	Refeição	6.300	R\$ 11,00	R\$ 69.300,00
2	Fornecimento grande refeição (almoço), sistema "bandeirão"	15210	Refeição	13.500	R\$ 29,00	R\$ 391.500,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL PARA O GRUPO 01					R\$ 460.800,00	

OBSERVAÇÕES:

- Havendo divergência entre as especificações técnicas constantes na tabela acima deste Termo de Referência com aquelas lançadas no sistema eletrônico (Comprasnet), prevalecerá o constante neste instrumento.

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), tendo em vista que são geralmente oferecidos por diversos fornecedores e facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de compra com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado e inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, a produção e a distribuição de refeições e materiais de consumo em geral (matéria prima não alimentar, produtos de higiene e de limpeza, etc); a higienização das dependências do Serviços de Alimentação (SA) da Faculdade de Ciência e Tecnologia (FCT); higienização dos utensílios, mobiliários e equipamentos utilizados; disponibilização de utensílios, equipamentos e mobiliário; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

1.2.1. A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE para distribuição das refeições e comercialização de lanches na Faculdade de Ciências e Tecnologia da UFG, na cidade de Aparecida de Goiânia-GO. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são discriminados na Tabela 01.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano contado do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que o fornecimento de lanches e refeições aos frequentadores das instalações é diário e sua interrupção pode prejudicar o bom desenvolvimento das atividades da Administração sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando que sua manutenção contínua é essencial, uma vez que está voltada para aprimorar o funcionamento das rotinas administrativas do órgão.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste TR.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2024], conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 01567601000143/2024/1;
- II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023;
- III) Id do item no PCA: 2694;
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
- V) Identificador da Futura Contratação: 90339/2023.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste TR.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. aqueles previstos no Apêndice II - Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos;

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. *Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.*

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

4.4.1. A apólice de seguro-garantia deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.10. Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.17. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste TR.

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

4.19. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste TR.

Vistoria

4.20. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidores da SEINFRA/UFG e/ou FCT/UFG designados para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09:00 horas às 16:30 horas.

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

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

4.22.1. O agendamento deve ser efetuado previamente pelo e-mail decin.fct@ufg.br ou WhatsApp: (62) 3209-6726.

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

4.23. Por ocasião da vistoria, o licitante, ou o seu representante legal, poderá obter as informações relativas ao objeto da licitação, acessando o endereço eletrônico www.dcom.ufg.br, clicando no menu "Licitações" e em seguida, escolhendo os arquivos digitais demandados/necessários para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta; ou ainda, acessando o endereço eletrônico www.compras.gov.br.

4.23.2. Eventuais dúvidas decorrentes da vistoria deverão ser dirimidas por escrito junto à SEINFRA /UFG, direcionados aos e-mails cecilio_silva@ufg.br, poliana@ufg.br e decin.fct@ufg.br antes da data fixada para a sessão pública.

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

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

Instalação de escritório

4.26. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório contendo estrutura administrativa mínima, no município de **Goiânia**, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Da concessão onerosa do espaço físico

4.27. Pela concessão dos espaços físicos da SA/FCT fica a CONTRATADA obrigada ao pagamento do valor mensal fixo de R\$ 2.186,72 (Dois mil, cento e oitenta e seis reais e setenta e dois centavos), referentes ao conjunto de áreas do Centro de Convivência/lanchonete - FCT e Área Interna do bloco de sala de aulas - FCT, incluídos os custos indiretos previstos na Portaria UFG 5280/2024.

4.28. A concessão não permite alteração nas condições físicas das áreas a serem ocupadas sem a autorização prévia da SEINFRA/UFG e anuência da FCT, sobre as quais a CONTRATANTE será responsável pela permanente supervisão e controle.

4.29. Alterações Relativas ao Novo Restaurante Universitário (RU):

4.29.1. É facultado à CONTRATADA optar pela transferência de suas atividades para o novo prédio do Restaurante Universitário (RU), atualmente em processo de construção, quando o mesmo estiver concluído.

4.29.2. Caso a CONTRATADA opte por esta mudança, o valor da concessão onerosa será ajustado para considerar as especificidades do novo espaço, incluindo dimensões, infraestrutura e eventuais custos adicionais relacionados.

4.29.3. A CONTRATADA deverá realizar, caso necessário, ajustes operacionais, que podem incluir o redimensionamento da equipe e adequações em equipamentos e processos. Esses ajustes estão sujeitos à aprovação prévia pela SEINFRA, PROAD, Serviço de Nutrição/PRAE e pela FCT/UFG.

4.29.4. Todos os custos associados à adaptação para o novo espaço, incluindo infraestrutura e ajustes operacionais, serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

4.29.5. Em caso de desinteresse pela utilização do novo espaço a CONTRATADA deverá garantir a prestação dos serviços nas condições inicialmente contratadas até que a CONTRATANTE realize uma nova licitação.

4.30. Não será permitida a utilização dos espaços para a produção de refeições por/para outras empresas ou instituições.

4.31. O pagamento do valor pelo uso do espaço físico deverá ser feito até o dia 10 de cada mês subsequente ao mês de referência através de Guia de Recolhimento da União (GRU).

- a. O valor pelo uso do espaço físico será devido a partir do início da execução dos serviços pela Contratada e cessará na data do recebimento definitivo do(s) imóvel(is) pela Contratante.
- b. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.
- c. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso e providenciar o recolhimento mediante GRU, em atenção ao postulado de unidade de tesouraria, com a decorrente compensação na via administrativa com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.

4.32. O reajuste do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa ocorrerá anualmente, conforme o IGP-M/FGV acumulado do período. Os valores referente ao ressarcimento das despesas comuns, seguirá o rito previsto na Portaria 5280/2024.

4.33. Para os meses de recesso/férias acadêmicas será concedido pelo gestão do contrato, desconto de 80% do valor mensal da concessão onerosa.

4.34. Caso aconteça redução drástica de atendimento do SA/FCT por caso fortuito ou força maior, poderá ser concedido, se solicitado, desconto de 80% no valor mensal da contrapartida, proporcionalmente aos dias em que houver impedimento das atividades comerciais.

4.35. A obrigação do pagamento, pela CONTRATADA, do valor referente à cessão dos espaços físicos findará mediante a entrega efetiva dos imóveis e aceitação pela CONTRATANTE, mediante termo de encerramento contratual.

Outros requisitos

4.36. Juntamente com a proposta o licitante deverá apresentar planilha que demonstre a formação e a composição do preço dos itens licitados. Deverá ficar evidenciado a participação dos insumos na composição do preço apresentado de modo que, em caso de solicitação de repactuação / realinhamento de preços seja facilitada a verificação da elevação dos custos. O licitante deve considerar os custos iniciais para a implantação do contrato, como a aquisição de máquinas e equipamentos, como os materiais a serem disponibilizados pela contratada, previstos no **item 5.8.**, entre outros; assim como a necessidade inicial de investimento nas atividades. Sugestão de modelo, vide planilha no Anexo I - Modelo de Planilha de Formação de Custos

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 15 (quinze) dias a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado mediante solicitação formal da Contratada e após análise e manifestação da Administração, na forma que segue:

5.1.1.1. A execução do objeto deverá atender às Resoluções RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC n.º 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as demais legislações sanitárias vigentes, bem como de funcionamento, tais como: o Certificado de funcionamento da Prefeitura (Alvará de funcionamento) e o Certificado de Conformidade (CERCON), fornecido pelo Corpo de Bombeiros Militar (CBM).

5.1.2. Será designada pela CONTRATANTE, por meio de portaria, uma Comissão Fiscalizadora para avaliação da execução do objeto do contrato. A Comissão Fiscalizadora será composta por, no mínimo, representantes e suplentes das Pró-Reitorias de Administração e Finanças (PROAD) e Assuntos Estudantis (PRAE); da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT); da Secretaria de Infraestrutura (SEINFRA); da Faculdade de Nutrição (FANUT/UFG); do segmento discente e um (a) secretário(a) da FCT/UFG.

Obrigações da Contratada

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

5.1.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelos membros da Comissão Fiscalizadora do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente à Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.1.6. Manter trabalhadores habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.1.7. Vedar a contratação de trabalhador que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

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

5.1.9. 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;

5.1.10. Comunicar à Comissão Fiscalizadora do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

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

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

5.1.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância das instalações físicas, materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

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

5.1.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação vigente.

5.1.16. 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;

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

5.1.18. 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.

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

5.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos previstos em lei.

5.1.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

5.1.22. Manter condições seguras para trabalhadores e usuários nas dependências do SA/FCT e lanchonete responsabilizando-se por serviços de portaria, segurança e monitoramento nas áreas de recepção dos usuários, distribuição das refeições, carga e descarga e outras áreas que julgar necessário;

5.1.23. A CONTRATADA deverá realizar o reembolso do valor das refeições para os usuários que assim o solicitarem pelos seguintes motivos: interrupção do fornecimento de refeições por prazo igual ou superior a 5 (cinco) dias, conclusão de curso, estágio em outra regional ou local distante dos SA/FCT que inviabilize o consumo de refeições, mudança de domicílio, trancamento de curso e contemplados com bolsa alimentação e/ou permanência. Situações não contempladas aqui deverão ser avaliadas pela contratada mediante apresentação de justificativa pelo usuário.

5.1.24. A CONTRATADA deve reembolsar e manter os comprovantes de reembolso dos usuários que adquiriram crédito/tickets antecipadamente e, pelos motivos listados no subitem 5.1.23., não consumiram as refeições pagas. Os comprovantes dos reembolsos realizados devem estar disponíveis para consulta, quando solicitado pela CONTRATANTE.

5.1.25. Em caso de finalização ou rompimento de contrato, o usuário pode solicitar o reembolso a qualquer momento e a CONTRATADA terá até 30 dias após a solicitação formal do usuário para realizar o reembolso.

5.1.26. Utilizar os espaços físicos estritamente para execução das atividades inerentes ao objeto da contratação, restituindo-os em prazo e condições estipulados pela CONTRATANTE.

5.1.27. Apresentar no prazo de 90 (noventa) dias, a partir da data de assinatura do contrato, o Certificado de funcionamento da prefeitura (alvará de funcionamento) e o Alvará Sanitário, ficando às suas expensas os custos desta documentação, devendo ainda, mantê-la atualizada durante todo o período da contratação;

5.1.27.1. A UFG, disponibilizará, à CONTRATADA, o Certificado de Conformidade (CERCON), fornecido pelo Corpo de Bombeiros Militar (CBM). As renovações do Certificado ficarão às expensas da CONTRATADA, devendo ainda, mantê-la atualizada durante todo o período da contratação;

5.1.28. A empresa selecionada será responsável por responder, durante a vigência da cessão de uso, pelo pagamento das despesas relativas à manutenção da infraestrutura do imóvel, impostos, taxas, tarifas de utilização de água e energia elétrica, valor da cessão de uso, bem como outras cobradas pelos órgãos públicos ou empresas cessionárias de serviço;

5.1.28.1 Considerando a inviabilidade técnica presente de individualização /medição do consumo de água e energia elétrica, os valores decorrentes da utilização de água e energia elétrica serão ressarcidos à Universidade pela adoção na Portaria 5280/2024. Quando tornar-se viável o processo de individualização, por meio da instalação de unidades consumidoras (UC) e medidores de consumo, deverá a contratada fazer o pagamento diretamente às concessionárias dos serviços (água e energia), transferindo as UC's para seu CNPJ durante a vigência do contrato.

5.1.29. É dever da empresa cessionária devolver o imóvel nas mesmas condições ou em condições semelhantes àquelas presentes no início da execução do contrato. Ao término da vigência contratual, deverá realizar os reparos necessários no ambiente. Após a realização dos reparos a SEINFRA/UFG emitirá o Laudo de Vistoria Final, acompanhado do(a) cessionário (a) atestando as condições nas quais o espaço foi cedido e como está sendo devolvido.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Estrada Municipal, Quadra E, Área/Lote 04, Bairro Fazenda Santo Antônio, Prédio da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT), Universidade Federal de Goiás (UFG), Aparecida de Goiânia/GO.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: O SA/FCT deverá funcionar diariamente das 7h30min às 17h para o fornecimento de lanches. Além disso, deverá ser feita a distribuição das refeições café da manhã e almoço nos horários indicados na Tabela 02 do presente TR, sem interrupção do fornecimento de lanches.

5.3.1. Horários de funcionamento:

5.3.1.1. Para o funcionamento satisfatório do SA/FCT devem ser previstos turnos de trabalho no período diurno.

5.3.2. O funcionamento do SA/FCT aos sábados, domingos e feriados ou a extensão ou a redução do horário de distribuição de refeições poderá ser solicitado pela CONTRATANTE, com até 24 horas de antecedência.

5.3.2.1. Caso a CONTRATANTE solicite o funcionamento do SA/FCT para fornecimento de refeições (café da manhã e/ou almoço) em dias excepcionais (sábado, domingo e feriados) a CONTRATADA deverá encaminhar o cardápio a ser executado para avaliação do Serviço de Nutrição da FCT/UFG no prazo máximo de 12 horas anteriores à execução do mesmo. A composição do cardápio deve atender aos requisitos descritos nos subitens 5.7.22. a 5.7.42., que estabelece as diretrizes para elaboração do cardápio.

5.3.3. A CONTRATADA poderá solicitar o fechamento ou funcionamento em horário diferenciado em dias de ponto facultativo, com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência. A CONTRATANTE avaliará a solicitação e responderá em até 48 (quarenta e oito) horas.

5.3.4. Os horários de distribuição das refeições e de funcionamento dos caixas estão listados na Tabela 02:

Tabela 02 - Horários de distribuição das refeições e funcionamento dos caixas no Serviço de Alimentação da Faculdade de Ciências e Tecnologia (SA/FCT/UFG).

Unidade	Refeição	Horário de funcionamento dos caixas	Horário de distribuição das refeições
FCT	Café da manhã (segunda a sexta-feira)	Das 7h30 às 9h50	Das 7h50 às 10h00
	Almoço (segunda a sexta-feira)	Das 11h30 às 13h40	Das 11h30 às 13h40
	Lanchonete (segunda a sexta-feira)	Das 07h30 às 17h00	Das 07h30 às 17h00

5.3.5. A CONTRATADA poderá solicitar o fechamento nos dias previstos no item 5.3.2. A CONTRATANTE avaliará o pedido e poderá aceitar ou recusar.

5.3.6. Caso a CONTRATADA não obedeça os horários descritos na Tabela 02 (atraso na abertura ou fechamento antecipado) estará sujeita a à pontuação conforme avaliação constante no Instrumento de Medição e Resultado (IMR) e a sanções administrativas.

5.3.7. Durante a distribuição das refeições (café da manhã e almoço), a CONTRATADA deverá manter também funcionamento do caixa e do balcão de atendimento para venda de lanches e bebidas aos usuários que desejarem fazer outro tipo de refeição no SA/FCT.

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

5.3.9. *Caso seja necessário o funcionamento da SA/FCT em outros horários deverá ser feita solicitação por escrito à CONTRATANTE.*

5.4. A CONTRATADA deverá garantir a distribuição de refeições aos estudantes bolsistas, indígenas e quilombolas, mesmo que haja interrupção do funcionamento da SA/FCT mediante caso fortuito ou força maior. As refeições deverão ser fornecidas respeitando as normas deste TR.

5.5. Caso a CONTRATADA descumpra o item 5.4., estará sujeita à pontuação conforme avaliação constante no IMR e a outras sanções administrativas.

5.6. Em caso do fornecimento de refeições transportadas, sendo o solicitante a CONTRATANTE ou a CONTRATADA, caberá à CONTRATADA, às suas expensas, garantir toda a logística e insumos necessários ao transporte e distribuição das refeições, incluindo garrafas térmicas, caixas plásticas com tampa, marmitas ou pratos, talheres, guardanapos, copos, outras embalagens, caixas isotérmicas e veículo automotivo adequado.

Rotinas a serem cumpridas

5.7. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.7.1 Funcionamento dos caixas e venda de refeições, quanto aos aspectos técnicos para utilização do aplicativo SA/FCT:

5.7.1.1 Caberá à empresa CONTRATADA a responsabilidade de venda das refeições por meio virtual (aplicativo RU/UFG) e por meio físico (caixas) aos usuários do SA/FCT, respeitando a categorização dada pelo Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários desenvolvido pela CONTRATANTE.

5.7.1.2 Na definição das categorias, o Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários indicará o valor a ser pago pelo estudante.

5.7.1.3 É de responsabilidade da CONTRATADA a implementação de serviço cliente para acesso aos dados da API (*Application Programming Interface*), disponibilizada pela CONTRATANTE, visando possibilitar a autenticação dos usuários e a realização do pagamento de refeições, por meio do aplicativo RU UFG, sendo vedada a venda por outro aplicativo.

5.7.1.4 É de responsabilidade da CONTRATADA a contratação do serviço para integração à referida API, se necessário.

5.7.1.5 É de responsabilidade da CONTRATADA a contratação do serviço junto à operadora de cartão de crédito CIELO, com o devido repasse das credenciais de acesso à equipe técnica da CONTRATANTE para configuração da funcionalidade de venda virtual pelo aplicativo.

5.7.1.6 Atualmente, o aplicativo RU UFG possui funcionalidade para venda de refeições por cartão de crédito. Futuramente, conforme disponibilidade técnica e interesse da gestão dos serviços do SA/FCT, poderão ser implementadas e disponibilizadas, pela CONTRATANTE, novas funcionalidades para venda de créditos por meio de cartão de débito e PIX, devendo a CONTRATADA providenciar os meios necessários para

utilização do serviço junto à instituição financeira, semelhante ao que será disponibilizado para o cartão de crédito.

5.7.2. Os caixas para venda de refeições do SA/FCT devem iniciar o atendimento nos horários previstos na **Tabela 02**. Os caixas devem funcionar em local próprio designado pela CONTRATANTE.

5.7.3. É de responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar e/ou contratar, em quantidades suficientes, equipamentos, móveis e serviços necessários ao funcionamento dos caixas no SA /FCT (computador, monitor, estabilizador, fonte de alimentação ininterrupta tipo nobreak, switch, impressora fiscal, leitor de código de barras, leitor QR Code e leitor de cartão por aproximação - RFID, máquina para venda por cartão com funções crédito e débito, modem, roteador) e o acesso à internet.

5.7.4. O número de atendentes no caixa do SA/FCT deve ser adequado à demanda de usuários a fim de que o tempo de espera não exceda 10 minutos.

5.7.5. Nos caixas físicos, os usuários poderão optar por pagamento em dinheiro, PIX, cartão de crédito e débito. No aplicativo RU/UFG as vendas deverão incluir a opção de cartões de crédito.

5.7.6. No caixa do SA/FCT pelo menos duas máquinas de cartão devem estar em operação durante o período do almoço e uma no período do café da manhã.

5.7.7. O Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários fará a gestão do saldo (valor monetário) dos usuários. Atualmente, a aquisição de grandes ou pequenas refeições pelos usuários ou a disponibilização do subsídio pela CONTRATANTE incrementa o saldo monetário no sistema e o acesso ao SA/FCT/consumo das refeições faz o decréscimo do saldo. Será de responsabilidade da CONTRATANTE o fornecimento de acesso à rede intranet para acesso aos dados do sistema, de uso exclusivo à execução dos serviços. O acesso à rede não inclui disponibilização de acesso à internet, o qual deve ser providenciado pela CONTRATADA.

5.7.8. A CONTRATADA deverá organizar as filas dos usuários nos caixas do SA/FCT e o tempo de espera não poderá exceder 10 minutos, inclusive nos horários de maior movimento.

5.7.9. Deverá ser emitido, sempre, cupom fiscal das vendas efetuadas, em todos os caixas, independente de solicitação do usuário.

Do acesso ao SA/FCT:

5.7.10. O acesso ao SA/FCT deverá ser organizado pela CONTRATADA, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade aos usuários, com prioridade aos usuários preferenciais por lei.

5.7.11. O tempo de espera dos usuários na fila de acesso à área de distribuição de alimentos do SA/FCT não poderá exceder 10 (dez) minutos, inclusive nos horários de maior movimento.

5.7.12. Caso o usuário já tenha servido em sua bandeja/prato/marmitex de outra(s) preparação (ões), e em decorrência do atraso na reposição os alimentos servidos estejam “frios”, se desejar, o usuário poderá descartar a refeição e se servir novamente das preparações em adequada temperatura para consumo.

5.7.13. Destaca-se no item 5.7.12, a importância da comunicação aos usuários sobre a causa da falta ou atraso na distribuição da refeição.

5.7.14. Caberá à empresa CONTRATADA a responsabilidade de venda das refeições aos usuários do SA/FCT respeitando os valores definidos pelo Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários, bem como o controle de acesso por meio da identificação dos mesmos. A contratada deverá arcar com o ônus caso realize vendas de refeições com valores subsidiados a indivíduos que não sejam comprovadamente autorizados pelo Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários da UFG.

5.7.15. Para o controle de acesso dos usuários aos SA/FCT deverão ser instaladas e mantidas em funcionamento, pela CONTRATADA, computadores, notebooks ou similares, compatíveis com os mecanismos de autenticação adotados pela UFG, os quais deverão ser integrados ao Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários, disponibilizados pela CONTRATANTE, para fins de acesso individualizado com identificação dos usuários. Todos os custos de aquisição, instalação, configuração e integração com os sistemas da UFG, relacionados a estes dispositivos, ficarão a cargo da CONTRATADA.

5.7.16. O mecanismo de autenticação adotado pela UFG utiliza as seguintes tecnologias:

- A. Cartão de proximidade (crachá), com aplicação de controle de acesso e que suporta frequência de operação RFID de 125 KHZ, no formato wiegand 26 bits;
- B. Leitor de código de barras, com especificação definida pela UFG;
- C. Leitor de QR CODE, com especificação definida pela UFG.
- D. Teclado numérico para digitação de senha.

5.7.17. Caso seja utilizada catracas, a integração das mesmas com os dados provenientes dos sistemas institucionais da CONTRATADA deverá ser realizada da seguinte forma:

5.7.17.1. A CONTRATANTE disponibilizará uma API (Application Programming Interface) que permitirá a verificação das condições de acesso dos usuários (vínculo ativo com a instituição e existência de saldo) e envio de dados pessoais;

5.7.17.2. A empresa CONTRATADA deverá prover um software de integração e comunicação entre o Sistema de Gerenciamento do Restaurante Universitário e as catracas.

5.7.17.3. A empresa CONTRATADA deverá prover, em consulta à UFG, a implementação de mecanismo de contingência para garantir o acesso dos usuários em modo offline e, posteriormente, permitir a sincronização de dados de acesso e consumo com os sistemas da UFG, tão logo as condições normais sejam restabelecidas.

5.7.18. Caso sejam utilizadas catracas, a CONTRATADA deverá garantir o adequado funcionamento das catracas e auxiliar os usuários no acesso aos SA/FCT. A CONTRATADA deverá manter computadores, leitoras de cartão de aproximação, código de barras e de QR code integrados às catracas, monitores, nobreaks e demais equipamentos necessários. Os nobreaks deverão apresentar capacidade suficiente para manter o funcionamento dos computadores e das catracas durante o horário de distribuição das refeições em casos de queda e/ou falta de energia elétrica.

5.7.19. Caso sejam utilizadas catracas, a CONTRATADA deverá disponibilizar catracas em número suficiente para atender aos usuários, considerando ainda o tempo máximo permitido de espera na fila. Na unidade do SA/FCT deverão ser disponibilizadas, no mínimo, duas catracas na entrada.

Da garantia de acessibilidade e atendimento aos usuários com deficiência no SA/FCT

5.7.20. O atendimento às pessoas com deficiência no SA/FCT deve garantir que, ao utilizarem os serviços prestados, possam usufruir em igualdade de condições com as demais pessoas, conforme preconiza a Lei Brasileira de Inclusão (Lei n. 13.146/2015) e o Decreto n. 5.296/2004.

5.7.21. O atendimento prioritário e humanizado é imprescindível para garantir a autonomia e independência dos estudantes durante as refeições, bem como assegurar o cumprimento das normas de acessibilidade previstas na Lei n. 13.146/2015 e no Decreto no 5.296/2004. A CONTRATADA deve assegurar um ambiente acessível às pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida no SA/FCT, assim deverá atender às seguintes demandas:

- A. Garantia do atendimento prioritário em todas as etapas de atendimento físico - caixas, entrada, distribuição, refeitório, acesso aos sanitários e saída.
- B. Entradas e saídas para público prioritário acessíveis, identificadas e com acesso delimitado.
- C. Mesas, cadeiras ou outros espaços preferenciais devem ser adesivados para identificação e garantidos para o público-alvo, além disso a disposição desses móveis deve permitir a circulação de pessoas que utilizam cadeira de rodas e pessoas com mobilidade reduzida.
- D. Profissionais treinados para fornecer assistência às pessoas com deficiência (entrada, saída, assistência na distribuição, apoio para se servir e levar a bandeja até a mesa quando necessário) e auxílio na circulação nas dependências do SA/FCT e da lanchonete.
- E. Comunicação clara e respeitosa com os usuários com deficiência.
- F. Disponibilização de cardápios em Braille ou digitalizados em formato acessível, com descrição de itens do cardápio, sempre que houver demanda na FCT/UFG de usuários com deficiência visual que necessitem de tal adaptação.
- G. Os usuários que necessitem de auxílio para acesso/uso do SA/FCT e da lanchonete deverão ser auxiliados por um colaborador da CONTRATADA.

Da Elaboração e Avaliação dos cardápios da SA/FCT

5.7.22. Os cardápios do SA/FCT deverão ser elaborados por nutricionista(s) da CONTRATADA e disponibilizados com seu nome e número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-1ª região)

5.7.23. A contratada deverá disponibilizar as fichas técnicas de preparo (FTP), incluindo valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios totais, colesterol, fibra alimentar e sódio), das preparações com base nas porções descritas neste TR. Estas informações, incluindo ilustrações (fotos), deverão ser apresentadas pela CONTRATADA sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG.

5.7.24. Os cardápios (café da manhã, almoço e lanches/bebidas) deverão ser elaborados conforme as especificações previstas neste TR, considerando-se ainda a promoção da alimentação variada e saudável, a cultura alimentar, a capacidade da unidade de produção, a sazonalidade dos alimentos, as datas comemorativas e eventos promovidos pela CONTRATANTE.

5.7.25. Devem ser propostos cardápios comemorativos para datas como dia da mulher, páscoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, natal, dia do estudante, dia dos namorados, dia do indígena, ano novo, etc. Quando forem servidos os cardápios comemorativos, realizar a decoração do refeitório.

5.7.25.1. Nas datas comemorativas a sobremesa do cardápio deverá ser um doce. A CONTRATADA deverá encaminhar a sugestão para avaliação do Serviço de Nutrição da FCT/UFG. Aos usuários do SA/FCT deve ser garantida a opção de fruta quando os mesmos não quiserem o doce.

5.7.26. Os cardápios não poderão apresentar repetições de preparações no café da manhã e almoço de um mesmo dia e em dias seguidos, exceto para leite, café e pão francês no café da manhã e arroz branco, arroz integral, feijão de caldo no almoço.

5.7.27. Os cardápios mensais de café da manhã e almoço deverão ser encaminhados pela CONTRATADA via ofício para análise pela equipe do Serviço de Nutrição da FCT/UFG, com antecedência mínima de 60 dias da sua execução.

5.7.28. Todos os cardápios encaminhados pela CONTRATADA como também aquele divulgado aos usuários, deverão conter o anexo com a lista de ingredientes das preparações em ordem decrescente de quantidades (Ex.: Bife à milanesa: carne bovina, farinha de rosca, ovo, óleo, alho e sal).

5.7.29. O Serviço de Nutrição da FCT/UFG terá 10 (dez) dias úteis para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas das preparações e encaminhá-lo à CONTRATADA. O prazo para a CONTRATADA realizar as adequações solicitadas neste parecer e encaminhar oficialmente o cardápio revisado para aprovação será de 10 (dez) dias úteis.

5.7.30. As solicitações do Serviço de Nutrição da FCT/UFG, em seu parecer sobre os cardápios, devem ser integralmente atendidas e levarão em consideração a viabilidade financeira e operacional das preparações. Caso uma solicitação não seja viável para a CONTRATADA, esta poderá responder oficialmente com justificativa e nova proposta para avaliação pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG.

5.7.31. Após aprovação da versão final do cardápio pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG, modificações deverão ser evitadas. Caso estas sejam necessárias, a CONTRATADA deverá enviar, via e-mail (nutricao.fct@ufg.br) ao Serviço de Nutrição da FCT/UFG, a solicitação de alteração do cardápio com justificativa e nova proposta, mantendo os padrões estabelecidos neste TR, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da refeição. O Serviço de Nutrição da FCT/UFG analisará a solicitação em até 12 (doze) horas e poderá, ou não, aceitar as justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA.

5.7.32. A CONTRATADA deverá disponibilizar e enviar o cardápio semanal do SA/FCT, em formato digital (word e pdf), para divulgação nas mídias oficiais da UFG (site, redes sociais) na quinta-feira que antecede o início da sua execução.

5.7.33. A CONTRATADA deverá fixar o cardápio semanal e diário impresso na entrada do refeitório e caixa do SA/FCT, se estes estiverem em locais distintos. Os cardápios diários deverão ser impressos com tamanho de fonte igual ou superior a 20, conforme solicitação do Núcleo de Acessibilidade UFG, a fim de favorecer sua leitura por usuários com redução da acuidade visual.

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

5.7.35. Ingredientes potencialmente alergênicos presentes nas preparações deverão ser identificados nos cardápios divulgados ao público e nos balcões de distribuição, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos.

5.7.36. Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA, degustadas e aprovadas pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG antes de serem propostas no planejamento de cardápios.

5.7.37. As fichas técnicas das preparações devem ser providenciadas e disponibilizadas sempre que solicitadas pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG.

5.7.38. O Serviço de Nutrição da FCT/UFG poderá solicitar, a qualquer tempo, adequações, degustações e testes de receitas previstas no cardápio.

5.7.39. A CONTRATADA deverá apresentar semanalmente o mapa de produção da semana seguinte até a quinta-feira que antecede o início da sua execução. O mapa deverá conter o planejamento do número de refeições, preparações, ingredientes e outras informações pertinentes.

5.7.39.1. O cardápio deverá ser executado de acordo com os itens/ingredientes listados no mapa de produção enviado e aprovado pela CONTRATANTE.

5.7.39.2. O per capita das preparações porcionadas constantes no mapa de produção deve ser suficiente para atender a porção estabelecida nos itens específicos deste TR.

5.7.40. O Serviço de Nutrição FCT/UFG poderá agendar reuniões com a CONTRATADA para discussão do mapa de produção.

5.7.41. A CONTRATADA deverá expor, em local visível aos usuários do SA/FCT, as porções padronizadas dos itens porcionados do cardápio do café da manhã e almoço. Incluso as opções vegetarianas e veganas, conforme o quantitativo descrito nos subitens 5.7.60. e 5.7.61. deste TR.

5.7.42. Os utensílios utilizados no porcionamento devem estar adequados à porção servida, sempre que possível, para evitar que os usuários e os funcionários tenham que servir duas vezes para atingir a porção estipulada. Em caso de recorrentes falhas ou reclamações sobre o porcionamento, o Serviço de Nutrição da FCT/UFG poderá exigir o uso de balança tipo colher eletrônica digital na distribuição e o ônus da aquisição ficará a cargo da CONTRATADA.

DA ELABORAÇÃO E COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA LANCHONETE DA FCT

5.7.43. O cardápio da lanchonete deverá ser encaminhado pela CONTRATADA via ofício para análise pela equipe do Serviço de Nutrição da FCT/UFG, com antecedência mínima de 15 dias da sua execução, e quando houver alteração ou inclusão de novos produtos.

5.7.44. O cardápio da lanchonete será comercializado no espaço destinado ao SA/FCT e deverá ser composto por produtos que serão fabricados no próprio espaço e outros produtos que deverão ser apenas distribuídos, conforme detalhado abaixo.

5.7.45. A fabricação de produtos na lanchonete exige condições para realização das etapas de seleção e aquisição da matéria-prima, recepção e conservação, higienização de frutas, hortaliças e embalagens, preparo e acondicionamento dos produtos prontos para distribuição para o público. Poderão ser produzidos os seguintes alimentos:

- Salada de frutas
- Frutas inteiras higienizadas
- Sanduíches quentes simples (misto quente, bauru, pão na chapa, pão com ovo, pão recheado com hambúrguer, queijo e salada)
- Tapiocas e crepiocas com recheios simples (adicionadas apenas de queijo, presunto, peito de peru, tomate, cebola, manjerição ou outros temperos)
- Omeletes simples (adicionados apenas de queijo, presunto, peito de peru, tomate, cebola, manjerição ou outros temperos)
- Sucos ou refrescos de frutas
- Leites enriquecidos (frutas, polpas, granola)
- Café, cappuccino, achocolatados e chás
- Mousse e pudim
- Bolos simples

5.7.46. A distribuição na lanchonete deverá ser feita com produtos adquiridos prontos para consumo ou aqueles descritos no subitem 5.7.45. que possam ser produzidos no local.

5.7.47. Os produtos da lanchonete discriminados abaixo deverão ser adquiridos prontos ou pré-fabricados e mantidos em condições adequadas de temperatura e higiene para distribuição ao público:

- Salgados assados
- Quitandas assadas
- Sanduíche natural de procedência aprovada por órgãos de vigilância
- Sobremesas (pavê, brigadeiro, tortas embaladas individualmente).
- Bebidas não alcoólicas (água, água de coco, sucos, refrigerantes, energéticos, achocolatados e iogurtes)
- Biscoitos
- Artigos de bomboniere

- Picolé, sorvete, açaí.

5.7.48. Os salgados, tortas e alimentos servidos quentes comercializados na lanchonete, devem ser mantidos acima de 60°C em balcão térmico ou congelados e aquecidos a 70°C no momento da entrega ao usuário.

5.7.49. Os refrescos e demais bebidas devem ser preparados com água filtrada ou mineral.

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

5.7.51. Os alimentos refrigerados devem ser mantidos em temperatura igual ou inferior a 10°C. E os alimentos congelados devem ser mantidos em temperatura igual ou inferior a 0°C.

5.7.52. Não é permitida a produção, distribuição e comercialização de produtos que não estejam descritos nos subitens 5.7.45 e 5.7.47.

5.7.53. A comercialização de frituras, alimentos gordurosos e bebidas alcoólicas não será permitida.

5.7.54. A CONTRATANTE poderá solicitar o cancelamento da venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

5.7.55. Caso a CONTRATADA deseje incluir ou excluir algum alimento/bebida além dos listados nos subitens 5.7.45 e 5.7.47, a mesma deverá encaminhar a solicitação à CONTRATANTE, que avaliará a solicitação e responderá autorizando ou não.

5.7.56. Para o serviço de lanchonete, temperos e molhos (catchup, maionese e mostarda) de boa qualidade deverão ser disponibilizados aos usuários na forma de sachês individuais.

5.7.57. É proibida a disponibilização de molhos em recipientes tipo tubos e bisnagas.

5.7.58. É proibida a disponibilização de molhos e maioneses artesanais.

5.7.59. A CONTRATADA deverá disponibilizar também as louças e utensílios a serem utilizados pelos usuários durante a utilização da lanchonete que se fizerem necessários para além dos relacionados neste TR e descartáveis para transporte dos lanches, caso solicitado.

DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO SA/FCT

5.7.60. Da elaboração e composição do cardápio do café da manhã:

5.7.60.1. O café da manhã será constituído por uma porção de leite de 200 mL; uma porção de 200 mL de café ou chá; uma porção de 50 g pão francês e uma porção de quitanda/pão de 50 g frescos (outra variedade de pão que não seja o pão francês); uma porção de complemento e uma porção de fruta (100 g de parte comestível).

5.7.60.1.1. Deve ser feita a oferta diária de pão francês. As outras opções de porção de pão (outra variedade de pão que não seja o pão francês) ou quitanda não devem se repetir na mesma semana. Dentre os tipos de pães devem ser ofertados: pão branco ou integral, milho, careca, baguete, italiano, forma, bisnaguinha, batata, torradas, entre outros. Poderão ser oferecidas tapioca, cuscuz e quitandas como bolos, biscoito de queijo, pão de queijo, roscas, broas, cookies e sequilhos. A CONTRATADA deverá incluir opções veganas quando houver demanda.

5.7.60.2. Os complementos tradicionais e veganos, como pasta de amendoim, requeijão cremoso, iogurtes em geral e queijos deverão ser adquiridos industrializados.

5.7.60.3. É proibido a distribuição de requeijão cremoso com adição de amido em sua composição.

5.7.60.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente leite integral e desnatado (até 0,5% de gorduras totais) quente e frio. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção de 200 mL por usuário.

5.7.60.5. Caso a FCT possua usuários veganos ou intolerantes/alérgicos ao leite (neste caso com laudo médico), a CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente bebida vegetal ("leite") à base de soja saborizada, castanhas, amêndoas ou amendoim. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção de 200 mL por usuário.

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

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

5.7.60.8. Caso a mesma linha de produção seja compartilhada com produtos /ingredientes não veganos, a CONTRATADA deve assegurar que houve uma limpeza completa ou medidas comparáveis em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), antes do início da produção de produtos veganos. Isto estende-se a todas as máquinas, equipamentos, utensílios e superfícies associadas, seja por fornecedores externos quanto para produções próprias no SA/FCT.

5.7.60.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente café de boa qualidade, infusão, sem açúcar, quente. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção de 100 mL por usuário.

5.7.60.10. Todas as bebidas disponíveis devem ser preparadas com água filtrada ou mineral.

5.7.60.11. A CONTRATADA deverá disponibilizar porções de 20 g de achocolatado em pó de boa qualidade por usuário, quando solicitado pelo Serviço de Nutrição da FCT /UFG para cardápios de datas comemorativas.

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

5.7.60.13. A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente açúcar cristal ou refinado em sachês em porções de 5 g e adoçante à base de esteviosídeo e/ou sucralose em sachês de 0,5 a 0,8 g. Não utilizar adoçantes que contenham ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina em sua composição. Cada usuário poderá servir com 3 sachês de açúcar ou adoçante.

5.7.60.14. A distribuição dos pães, quitandas e complementos deve obedecer o Quadro 1 do **Apêndice III**.

5.7.60.14.1. Caso a fabricação de panificados seja feita fora das dependências do SA/FCT o fabricante deverá disponibilizar a ficha técnica de preparo contendo a informação nutricional por porção e a lista de ingredientes utilizados no preparo.

5.7.60.15. Quando forem servidos pães, torradas e biscoitos a CONTRATADA deverá fornecer manteiga ou margarina vegetal com no mínimo 60% de lipídios, em porções individuais (blister) de 10 g por usuário.

5.7.60.16. Devem ser disponibilizados pela CONTRATADA complementos ao café da manhã, os quais não devem se repetir na mesma semana. As opções previstas e respectivas porções são:

- a. queijos (mussarela, branco tipo Minas, prato), tofu e pasta de grão-de-bico: 40 g;
- b. requeijão cremoso, pasta de amendoim, geleia ou gelejada: 30g
- c. ovos mexidos, cozido, frito ou omelete: 50 g;
- d. carne moída, picadinho ou desfiada, frango picadinho ou desfiado: 50g;
- e. iogurte, vitamina de frutas e mingau: 100 g;
- f. guacamole: 50 g;

5.7.60.16.1. Os complementos proteicos deverão atender aos descritos no Apêndice III (Quadro 4), outras opções poderão ser ofertadas mediante aprovação pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG.

5.7.60.16.2. Os complementos proteicos devem ser servidos em balcão térmico (quente ou frio), de acordo com a exigência de cada alimento /preparação, respeitando a temperatura de segurança, bem como a legislação sanitária vigente e as especificações deste TR.

5.7.60.17. Salsicha, bacon, presunto, salame e mortadela poderão ser servidos em datas comemorativas, no formato de fatias ou como ingredientes complementares em preparações mediante aprovação da ficha técnica, da qualidade da matéria prima e do cardápio pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG .

5.7.60.18. Queijos devem ser fatiados em porções individuais de 40 g em fatiador de frios semi-industrial ou industrial e servidos em balcão refrigerado. Requeijão cremoso deve ser porcionado (30g) e servido em balcão refrigerado.

5.7.60.19. Frutas *in natura* devem ser disponibilizadas diariamente para os usuários, com peso da parte comestível de 100 g. As opções não devem se repetir na mesma semana e frutas ácidas (laranja, abacaxi, mexerica entre outras) não são permitidas no café da manhã. As frutas picadas ou fatiadas devem ser servidas em balcão refrigerado.

5.7.60.20. O peso dos itens porcionados (quitandas, complementos e frutas) poderá ser verificado pelos usuários com auxílio de balança.

5.7.61. Da composição do almoço

Das saladas:

5.7.61.1. Dois tipos de saladas devem ser disponibilizadas diariamente aos usuários: uma salada composta de pelo menos 3 ingredientes e outra com um tipo de folhoso (2 tipos de folhosos misturados, não configura como salada composta). **Conforme Quadro 2 do Apêndice III.** A composição das saladas deve variar diariamente.

5.7.61.2. A salada composta deverá conter hortaliças A e B variadas (ou C, se não ultrapassar o teor de carboidratos da refeição). Conservas, grãos, oleaginosas, sementes, massas, frutas secas e in natura e outros ingredientes poderão ser incluídos nas saladas, mediante aprovação das fichas técnicas e cardápios pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG.

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

5.7.61.4. A proporção de ingredientes nas saladas compostas será avaliada pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG mediante a apresentação das fichas técnicas e análise sensorial. Saladas compostas com frutas devem apresentar um per capita de 20 g de parte comestível da fruta, em todo o período da distribuição.

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

5.7.61.6. As saladas devem ser servidas em cubas individuais e identificadas no balcão de distribuição (ex.: uma cuba de alface com agrião e uma cuba de salada composta de vagem/cenoura e batata).

5.7.61.7. Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar 150g de saladas por usuário.

5.7.61.8. O usuário pode se servir à vontade das saladas.

Dos pratos proteicos com carnes:

5.7.61.9. A porção do prato protéico é de 120 g de preparação pronta, sem molho, ossos, gordura aparente e aparas. Esta preparação poderá ser porcionada ao usuário e poderá ser verificada a gramatura pelos usuários com auxílio de balança disponibilizada no refeitório

5.7.61.10. Em preparações conjugadas (exemplo: feijoada, galinhada, arroz com carne, frango xadrez, entre outras) a porção servida também deverá conter 120 g de carne sem ossos, gordura espessa aparente e aparas. Caso a preparação conjugada inclua outra fonte proteica de origem animal, esta também poderá ser considerada na porção de 120 g (ex.: lasanha à bolonhesa com 80 g de carne, 30 g de queijo e 20 mL de leite), mediante aprovação da ficha técnica.

5.7.61.11. Na preparação estrogonofe deve-se utilizar creme de leite com teor de lipídios de no mínimo 17% e per capita de 10g.

5.7.61.12. Para atingir a porção de 120 g de carne, a previsão de cálculo do per capita com osso e aparas pode variar de 160 a 300 g (coxas e sobrecoxas, etc).

5.7.61.13. O cardápio deverá conter 2 (duas) preparações com carne bovina por semana, sendo uma com carne de 1ª e uma com carne de 2ª; 1 (uma) com carne suína por semana, 2 (duas) preparações com carne branca por semana: sendo 1 (uma) com corte filé de peito de frango e 1 (uma) com coxas e sobrecoxa ; 1x ao mês deverá ser servido 1 (uma) preparação com filé de peixe como carne branca.

5.7.61.14. O cardápio deverá seguir a distribuição semanal e mensal de opções de carnes. Os cortes de carnes aceitos para as preparações e a distribuição das opções diárias de carnes estão disponíveis nos **Quadros 3 e 4 do Apêndice III**.

5.7.61.15. A CONTRATADA deverá adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção e não utilizar amaciantes industrializados ou naturais para carne. Exemplo: bifes grelhados devem ser produzidos com filé, contra-filé, alcatra ou coxão mole sem a capa.

5.7.61.16. Não servir itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, pés de porco, pele, rabo, orelha, steaks de carne e frango, hambúrguer industrializado e correlatos. Linguíça e bacon poderão ser servidos como ingrediente complementar em preparações, mediante aprovação da ficha técnica e do cardápio, bem como da qualidade da matéria prima pelo Serviço de Nutrição FCT/UFG.

5.7.61.17. Preparações em condições inadequadas de cocção (cruas, mal passadas) e /ou com textura, sabor, cor ou odor sugestivos de deterioração, não poderão ser distribuídas aos usuários. Diante do não cumprimento, a CONTRATADA estará sujeita a sofrer penalização na pontuação do IMR e sanções administrativas.

5.7.61.18. Não poderão ser servidos cortes de peixe, mesmo que filé, que apresentem espinhas e escamas em sua estrutura.

5.7.61.18.1. Quando a preparação do cardápio for peixe, a variedade utilizada deve ser identificada no cardápio divulgado e no balcão de distribuição. Ex: Moqueca de peixe (Tilápia).

Dos pratos proteicos vegetarianos:

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

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

5.7.61.21. Na preparação estrogonofe vegetariano deve-se utilizar creme de leite com teor de lipídios de no mínimo 17% e per capita mínimo de 10 g.

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

5.7.61.23. Quando a opção vegetariana incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários veganos, quando houver demanda na FCT/UFG.

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

5.7.61.25. A frequência para inclusão de preparações vegetarianas no cardápio está disposta no **Quadro 5 do Apêndice III.**

5.7.61.26. No cardápio da refeição para vegetarianos e veganos, considerar as quantidades mínimas de 120 g de ingredientes proteicos vegetarianos, 180 g de arroz, 120 g de feijão, 100 g de guarnição, 150 g de salada, 300 mL de refresco e 100 g de sobremesa.

5.7.61.27. O prato proteico vegetariano poderá ser porcionado, servido ao usuário e deve atingir no mínimo 15 g de proteínas.

Das guarnições:

5.7.61.28. Poderão ser servidas preparações à base de hortaliças e massas, combinados ou não a outros alimentos conforme frequência descrita no **Quadro 6, Apêndice II**, considerando como hortaliças os itens que estão descritos no Quadro 2, Apêndice III.

5.7.61.29. Quando a guarnição incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários vegetarianos/veganos, sempre que houver demanda na FCT/UFG.

5.7.61.30. Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar 100 g por usuário da preparação pronta.

5.7.61.31. A guarnição poderá ser porcionada e servida ao usuário, obedecendo a porção de 100 g da preparação pronta. A porção poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança.

Dos acompanhamentos:

5.7.61.32. Deverão ser servidos dois tipos de arroz (arroz polido e arroz integral) e o feijão carioca diariamente. Incluir feijão preto no cardápio uma vez por semana.

5.7.61.33. Arroz poderá ser servido combinado com hortaliças e/ou carnes, respeitando o estabelecido nos Quadros 2, 3 e 4 do **Apêndice III** e o disposto neste TR.

5.7.61.34. Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, tutu de feijão, feijão tropeiro e outras preparações à base de feijão, desde que incluídos no cardápio e apresentados ao Serviço de Nutrição da FCT/UFG para aprovação.

5.7.61.34.1. No dia que for servido tutu de feijão ou feijão tropeiro, essas opções deverão ser consideradas como guarnição no cardápio e o feijão de caldo será o acompanhamento.

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

5.7.61.36. No dia da feijoada a opção de feijão do acompanhamento deverá ser feijão preto.

5.7.61.37. A opção vegetariana e vegana de feijoada deve ser preparada com proteína de soja em cubos (120 g) e hortaliças.

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

5.7.61.39. O feijão de caldo deve conter 70% de grãos e 30% de caldo, e deverá ser colocado de molho por pelo menos 2 horas, desprezando a água antes da cocção, para eliminar compostos flatulentos.

5.7.61.40. Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar 180 g de arroz pronto e 120 g de feijão pronto por usuário.

Dos refrescos:

5.7.61.41. Os refrescos devem ser preparados com água filtrada ou mineral, a partir de frutas *in natura*, polpas de frutas congeladas sem açúcar ou concentrado de fruta de boa qualidade, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais.

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

5.7.61.43. A composição e os aspectos sensoriais dos refrescos devem ser aprovados pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG antes de serem disponibilizados aos usuários. Marcas reprovadas pelo sabor ou composição (devido à elevada concentração de conservantes, por exemplo) deverão ser prontamente substituídas.

5.7.61.44. Refresco cujo sabor for previamente aprovado no cardápio deve ser disponibilizado, no almoço, na versão com e sem açúcar (um sabor por refeição). Os mesmos devem ser identificados por placas visíveis aos usuários.

5.7.61.45. Para os usuários que optarem pelo refresco sem sacarose deverá ser oferecido edulcorante tipo sucralose ou à base de esteviosídeo em sachês conforme descrito no subitem 5.7.60.13. Os edulcorantes oferecidos não devem conter ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina.

5.7.61.46. O refresco sem açúcar deve ser do mesmo sabor que o adoçado e não pode conter edulcorantes artificiais e/ou naturais, nem adição de qualquer tipo de ingredientes com o objetivo de agregar sabor doce, como xarope de glicose, suco concentrado de maçã ou outro.

5.7.61.47. Os refrescos e/ou as matérias primas não podem conter os aditivos INS 211 (Benzoato de sódio) e INS 223 (Metabissulfito de sódio).

5.7.61.48. Devem ser distribuídos em refresqueiras elétricas sendo proibido o uso de jaras, garrações e/ou galões.

5.7.61.49. Os sabores dos refrescos servidos no almoço devem ser diferentes durante a semana.

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

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

5.7.61.51.1. O refresco poderá ser porcionado e servido ao usuário, obedecendo a porção de 300 mL.

Das sobremesas:

5.7.61.52. A sobremesa do SA/FCT deverá ser fruta *in natura*, diariamente.

5.7.61.53. Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, entre outras) poderão ser disponibilizadas em datas comemorativas, após degustação e aprovação, pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG. A solicitação de inclusão poderá ser acompanhada da ficha técnica informando a porção padrão.

5.7.61.54. As porções de doce em datas comemorativas devem variar entre as opções: bombom (1 unidade de 20 g); paçoca (1 unidade de 15 g); picolé (1 unidade de 54 a 70 g); doce bananinha (1 unidade de 23 a 36 g); doce leite em pedaço (1 unidade de 30 a 40 g); doces em geral (1 unidade/porção de 30 g); gelatinas e mousses (porção de 80 a 90 g). Outras opções poderão ser avaliadas junto ao Serviço de Nutrição da FCT/UFG.

5.7.61.55. Nos cardápios em que as sobremesas forem doces, deverá ser mantida opção de fruta *in natura* para os usuários que assim preferirem.

5.7.61.56. A porção deve ter 100 g de parte comestível da fruta *in natura* por usuário, ou seja, sem casca, sementes e aparas. A porção poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança.

Da qualidade dos gêneros utilizados para a produção das refeições e lanches/bebidas do SA/FCT

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

5.7.63. O transporte de gêneros alimentícios e descartáveis deve ser realizado em veículo apropriado e em condições adequadas de higiene e conservação. O meio de transporte deve ser exclusivo para transporte de alimentos, higienizado, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. O veículo deve ser dotado de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

5.7.64. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) e neste TR (Apêndice VIII).

5.7.65. Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente por escrito o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados pelo Serviço de Nutrição FCT/UFG antes do uso no SA/FCT.

5.7.66. Em relação aos gêneros de uso mais constante - arroz, feijão, açúcar, óleo, azeite de oliva, café - toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a CONTRATANTE deverá comunicar previamente o Serviço de Nutrição da FCT/UFG e providenciar amostras para análise sensorial antes de disponibilizar aos usuários. Deverão ser feitos testes de rendimento e os novos gêneros deverão respeitar os critérios do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) no Apêndice VIII do TR e os testes de rendimento e qualidade deverão ser registrados em ficha técnica.

5.7.67. No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, poderão ser feitas visitas técnicas aos fornecedores, por representante da CONTRATANTE, para diagnóstico.

5.7.68. Os alimentos/preparações deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados, conservados e distribuídos em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação, transporte e armazenamento.

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

5.7.70. Quando os gêneros alimentícios, após a abertura de sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser mantidos em sua embalagem própria e/ou adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador que o identificou.

5.7.71. O recebimento de matérias primas e estocáveis deverá considerar a limitação dos espaços e equipamentos de armazenamento do SA/FCT. Para isso, a logística de entregas de alimentos, descartáveis e outros itens deverão ser feitas de forma fracionada em quantidades compatíveis com o uso e capacidade de armazenamento (semanais, 3x por semana, diárias, etc). Caso seja necessário fazer instalações de estruturas e equipamentos complementares (exemplo: câmaras frias, contêineres) em área externa do SA/FCT, estas deverão ser submetidas à avaliação e à aprovação da direção da FCT/UFG e da Secretaria de Infraestrutura da UFG (SEINFRA-UFG).

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

5.7.73. Não utilizar gorduras de origem animal no preparo dos itens do cardápio.

5.7.74. Quando necessário utilizar margarina no preparo da refeição, empregar produtos com no mínimo 80% lipídios.

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

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

5.7.77. As carnes adquiridas pela CONTRATADA deverão ser manipuladas nas unidades do SA /FCT, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas, moídas ou porcionadas, salvo quando autorizado pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG após análise de justificativas.

5.7.77.1. A área e os utensílios utilizados para carnes devem ser separados dos demais para não gerar contaminação cruzada.

5.7.78. Matérias primas reprovadas pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG por características sensoriais e composição deverão ser substituídas dentro do prazo estipulado pela Comissão de Fiscalização do Contrato da FCT/UFG.

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

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

Quanto ao preparo dos itens dos cardápios de café da manhã e almoço do SA/FCT

5.7.80. Incluir no cardápio no máximo uma preparação frita por semana.

5.7.81. No preparo de frituras fazer o monitoramento da qualidade do óleo e o registro das temperaturas durante o processo de fritura em planilha própria.

5.7.82. Deve-se efetuar a troca do óleo em caso de coloração escura, formação de espuma, presença de resíduos e/ou liberação de fumaça.

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

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

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

5.7.86. Maionese caseira feita com ovos crus, cozidos, leite ou outros ingredientes não poderá ser servida em nenhuma hipótese.

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

5.7.88. Quanto ao preparo dos itens dos cardápios para atendimento de usuários com necessidades dietéticas especiais:

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

5.7.88.2. O Serviço de Nutrição da FCT/UFG comunicará oficialmente à CONTRATADA quando houver necessidade de cardápio diferenciado (exclusão e substituição de ingredientes e preparações, ajustes no modo de preparo de receitas, etc) para algum usuário do SA/FCT.

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

5.7.89. A oferta de alimentos que não estão previstos no cardápio (extras) só será permitida mediante autorização do Serviço de Nutrição da FCT/UFG ou da Comissão Fiscalizadora do contrato. A oferta de extra não será porcionada e não substituirá as preparações do cardápio do dia.

5.7.90. O preparo dos itens do cardápio deve estar de acordo com o cardápio aprovado, com o mapa de produção e com as fichas técnicas aprovadas pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG.

5.7.91. As fichas técnicas e/ou os mapas de produção da semana devem estar disponíveis de modo organizado e acessível para os manipuladores na área de preparo.

5.7.92. As refeições deverão ser planejadas com margem de segurança. Caso haja interrupção na distribuição e/ou alteração do cardápio, a CONTRATADA estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do IMR, se constatado que um inadequado planejamento foi o responsável pelo ocorrido. Entende-se como planejamento inadequado a falta de um ou mais itens do cardápio quando o número de porções servidas foi inferior ao número de refeições planejadas no mapa de produção, ou que não contemple um excedente com margem de segurança de 20% em relação ao número de refeições habitual (considerando o mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes ou a média do mesmo dia da semana considerando os últimos três meses em condições operacionais semelhantes).

ANÁLISE SENSORIAL DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE CAFÉ DA MANHÃ E ALMOÇO DO SA/FCT

5.7.93. A CONTRATADA deverá disponibilizar amostras de todas as preparações, em quantidades suficientes, para análise sensorial pela Comissão Fiscalizadora do contrato, diariamente, 30 minutos antes do início da distribuição do café da manhã e do almoço.

5.7.94. Quando a Comissão Fiscalizadora do contrato estiver impossibilitada de realizar a análise sensorial no SA/FCT, a CONTRATADA deverá encaminhar à Comissão Fiscalizadora na FCT amostras em quantidade suficiente de todas as preparações nos horários definidos no item anterior.

5.7.95. As análises sensoriais serão registradas por escrito, em formulário próprio, no momento da degustação, incluindo as reprovações e correções de preparações, com assinatura da Comissão Fiscalizadora do contrato e de nutricionista ou representante da CONTRATADA. Serão avaliados os itens aparência, sabor, odor, textura e a temperatura.

5.7.95.1. A análise sensorial das preparações pela Comissão Fiscalizadora quanto à aparência, ao sabor, ao odor e à textura será feita com auxílio de escala hedônica

estruturada de sete pontos e a temperatura com o uso de termômetro tipo espeto e comparado aos valores de referência estabelecidos pela legislação vigente.

5.7.96. Preparações reprovadas na análise sensorial, ou que não tiverem seguido as fichas técnicas e/ou o mapa de produção aprovados deverão ser prontamente corrigidas, ou descartadas e substituídas, conforme orientação da Comissão Fiscalizadora do contrato.

5.7.97. Caso a devida correção ou substituição da preparação reprovada na análise sensorial implique em atraso no atendimento dos usuários ou modificação do cardápio aprovado, a CONTRATADA estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do IMR e sanções administrativas.

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

5.7.99. Preparações em condições inadequadas de cocção (cruas, mal passadas) e/ou com textura, sabor, cor ou odor sugestivos de deterioração, não poderão ser distribuídas aos usuários. Diante do não cumprimento, a CONTRATADA estará sujeita a penalização na pontuação do IMR e sanções administrativas.

5.7.100. Dados obtidos por meio de pesquisa de satisfação com os usuários do SA/FCT serão utilizados para avaliação da qualidade sensorial das preparações e da qualidade do serviço prestado. Caso o índice de satisfação seja igual ou inferior a 60% a CONTRATADA estará sujeita a sanções administrativas.

DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NO SA/FCT

5.7.101. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste TR.

5.7.102. Todas as preparações devem ser fornecidas durante todo o período de distribuição conforme cardápio e mapa de produção previamente aprovados pelo Serviço de Nutrição da FCT, de forma que não falte nenhum item aos usuários durante a distribuição.

5.7.103. A CONTRATADA deverá identificar todas as preparações disponíveis na distribuição do café da manhã e almoço com etiqueta em letra tamanho 20.

5.7.104. A porção padrão de todas as preparações porcionadas do café da manhã e do almoço deverão ser conferidas com auxílio de balança antes do início da distribuição e expostos em local visível aos usuários do SA/FCT.

5.7.105. O peso dos itens porcionados poderá ser verificado pelos usuários com auxílio de balança, que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição durante todo o horário de funcionamento do SA/FCT.

5.7.106. A CONTRATADA deverá destinar um espaço na área de distribuição para exposição das porções padrão de todas as preparações porcionadas do café da manhã e almoço, junto a balança para conferência. O local deverá ser sinalizado, com cartaz em letra de tamanho mínimo 35, com os dizeres "Confira aqui a porção padrão".

5.7.107. Diariamente, os itens do cardápio do café da manhã descritos neste TR poderão ser servidos por funcionários da CONTRATADA, devendo obedecer à quantidade da porção padrão descrita nos subitens da seção 5.7.60. e 5.7.61. deste TR.

5.7.108. Diariamente, o prato proteico, a guarnição, o refresco e a sobremesa do cardápio do almoço poderão ser servidos por funcionários da CONTRATADA, devendo obedecer à quantidade da porção padrão descrita nos subitens da seção 5.7.60. e 5.7.61. deste TR.

- 5.7.109. As demais preparações serão servidas à vontade pelos usuários em uma única oportunidade.
- 5.7.110. Todos os usuários poderão escolher entre o prato proteico do dia ou prato proteico vegetariano.
- 5.7.111. A distribuição das refeições (café da manhã e almoço) será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para preparações frias, conforme citado neste TR.
- 5.7.112. Durante a distribuição, o tempo de reposição e o tempo de espera do usuário por um ou mais itens do cardápio não deve ultrapassar 10 minutos.
- 5.7.113. Os balcões de distribuição deverão ser mantidos limpos e organizados e em temperatura adequada durante todo o período de distribuição, conforme legislação sanitária vigente.
- 5.7.114. Quando solicitado pelo CONTRATANTE as refeições poderão ser acondicionadas em embalagens tipo "marmitex" e deverão cumprir todas as especificações deste TR.
- 5.7.115. A CONTRATADA deverá disponibilizar no mínimo os equipamentos relacionados no subitem 5.8.4 ficando sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de mais equipamentos necessários à demanda.
- 5.7.116. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de produção e distribuição, observando os parâmetros previstos nas legislações sanitárias vigentes.
- 5.7.117. Os alimentos/preparações prontos para distribuição devem ser mantidos em temperatura adequada, quando quentes acima de 60°C e quando refrigerados em temperatura igual ou inferior a 10°C.
- 5.7.118. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de produção e distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 5.7.119. A CONTRATADA deverá providenciar todo o mobiliário necessário para o recolhimento de bandejas, pratos e talheres, posicionando na saída dos usuários do(s) refeitório (s) do SA/FCT, em quantidades suficientes para atendimento da demanda.
- 5.7.120. A CONTRATADA deve garantir toda a logística necessária à distribuição das refeições, incluindo garrafas térmicas, pratos ou bandejas, talheres, guardanapos, copos e embalagens em número suficiente à demanda.
- 5.7.121. É de responsabilidade da CONTRATADA o processo de higienização de todos os equipamentos, mobiliário e utensílios necessários à distribuição.
- 5.7.122. Para os usuários que desejarem transportar suas refeições (café da manhã e almoço), deverá ser disponibilizada bandeja plástica lisa para apoio e fornecer uma (01) embalagem tipo marmitex em isopor térmico com tampa (capacidade de no mínimo 750 mL), três (03) potes plásticos com tampas e capacidade de 300 mL ou superior (para transporte de café, leite/bebida vegetal, chá e frutas no café da manhã e para transporte de refresco, saladas e sobremesa no almoço), duas (02) sacolas plásticas com alças, talheres descartáveis e guardanapo de papel não reciclado. Sachês de açúcar, adoçantes e sal devem ser fornecidos.

5.7.123. Caso seja necessária a alteração do tipo e/ou volume das embalagens especificadas no item anterior, a CONTRATADA deverá solicitar a avaliação da CONTRATANTE com antecedência. Apenas volumes superiores aos estipulados no item 5.7.122. serão aprovados pela contratante.

5.7.124. Os usuários dos SA/FCT que manifestarem a vontade de utilizar recipientes próprios para o transporte das refeições deverão ser orientados a solicitar a autorização via e-mail endereçado a coad.fct@ufg.br. A autorização para uso de recipientes próprios será emitida pela FCT/UFG ao usuário que atender ao exposto no Ofício Circular n. 5/2024/PRAE/UFG.

5.7.125. Os usuários que estiverem impossibilitados de comparecer ao SA/FCT durante o horário de funcionamento de distribuição da refeição (café da manhã e almoço) e manifestarem a necessidade de que a refeição seja retirada por terceiros, deverão solicitar a autorização via e-mail endereçado a coad.fct@ufg.br. A autorização para retirada de refeição por terceiro será emitida pela FCT/UFG ao usuário que atender ao exposto no Ofício Circular n. 5/2024/PRAE/UFG.

5.7.126. A autorização para retirada de refeição por terceiros emitida pela FCT/UFG será encaminhada via e-mail ao solicitante e a CONTRATADA para ciência.

5.7.127. Recomenda-se à CONTRATADA que busque alternativas seguras e sustentáveis ao uso de descartáveis, a fim de minimizar o impacto ambiental gerado por estes resíduos. Propostas de estímulo ao uso de recipientes retornáveis ou outras alternativas para o transporte de refeições compatíveis com as diretrizes do programa UFG Sustentável serão analisadas pela CONTRATANTE.

5.7.128. Aos usuários que optarem pelo transporte do café da manhã as quantidades permitidas para transporte são de: 200 mL de leite ou bebida vegetal, 100 mL de café ou 200 mL de chá e 100 g de fruta. Esses itens deverão ser acondicionados nos potes de 300 mL. Os complementos e as quitandas poderão ser acondicionados na embalagem de marmitex e/ou nas sacolas plásticas/papel, ou ainda em potes com tampa de acordo com a quantidade e textura do alimento; as quantidades são de: 40 g em caso de queijos (mussarela, banco tipo minas frescal, requeijão cremoso, prato, tofu) ou pasta de grão de bico; ou 50 g em caso de ovos mexidos, carne moída, picadinha ou desfiada, frango picadinho ou desfiado; 100 g em iogurte, mingau e vitamina de frutas; 30 g em caso de requeijão cremoso, pasta de amendoim, geleia ou gelejada; 50 g em caso de pão francês e 50 g de quitandas, sendo uma porção de 50 g cada (1 pão e uma quitanda) e uma porção individual de manteiga ou margarina vegetal de 10 g. Os usuários poderão levar três sachês de açúcar ou adoçante e três sachês de sal.

5.7.129. Os complementos do café da manhã deverão ser porcionados e distribuídos em embalagens individualizadas (por exemplo: requeijão cremoso, guacamole, pasta de amendoim, etc).

5.7.130. Aos usuários que optarem pelo transporte do almoço as quantidades permitidas para transporte são de: 300 mL de saladas, 300 mL de refresco e 100 g de frutas. Esses itens devem ser acondicionados nos potes de 300 mL. Na embalagem de marmitex de 750 mL devem ser acondicionadas as quantidades de: 120 g de prato proteico e demais preparações quentes (arroz e feijão) e 100 g de guarnição.

5.7.131. Os usuários poderão transportar quantidades inferiores às descritas nos subitens 5.7.128. e 5.7.130. Quantidades superiores não serão permitidas.

5.7.132. Caso seja necessária a alteração do tipo e/ou volume das embalagens especificadas no subitem 5.7.122., a CONTRATADA deverá solicitar a avaliação da CONTRATANTE com antecedência. Apenas volumes superiores aos estipulados no subitem 5.7.122. serão aprovados pela CONTRATANTE.

5.7.133. Não será permitido o uso de potes para acondicionamento de açúcar, adoçante, sal e manteiga/margarina. Os mesmos deverão ser disponibilizados em sachês/blisteres.

5.7.134. A CONTRATADA ficará responsável pela aquisição e disponibilização de bandejas de aço inox (com no mínimo seis divisórias) ou pratos de porcelana brancos de aproximadamente 29 cm de diâmetro, guardanapos de material não reciclado em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários; talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa- se necessário) e bandejas plásticas em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições (café da manhã e almoço) aos usuários, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA o processo de higienização, conforme citado neste TR.

5.7.135. Antecedendo o balcão de distribuição, no café da manhã e almoço, deverão ser disponibilizadas borrifador com álcool 70% e/ou luvas plásticas descartáveis, bandejas plásticas, bandejas de aço inox ou pratos brancos de porcelana, talheres e guardanapos em número suficiente para atender a demanda. Em casos excepcionais como endemias /pandemias, oferecer a máscara para o usuário com devidas orientações de uso.

5.7.136. A CONTRATADA deverá providenciar utensílios em quantidades suficientes para que os usuários sejam bem atendidos e não haja espera na fila decorrente da falta de itens em higienização/reposição.

5.7.137. Manter na área de distribuição, durante os períodos de funcionamento do SA/FCT e da lanchonete da FCT, uma mesa com as seguintes opções de temperos: sal refinado iodado em sachês, molho de pimenta industrializado, ervas finas (deve ser uma mistura de no mínimo três ou mais ervas finas entre as opções orégano, manjerição, salsa, alecrim, cebolinha, tomilho, sálvia, coentro), azeite de oliva virgem ou extravirgem (acidez menor ou igual a 1,5%), vinagre e farinha de mandioca de boa qualidade, além do açúcar cristal ou refinado em sachês, e adoçante em sachês. Todos os temperos devem estar acondicionados em potes adequados e identificados com designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador que o identificou.

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

5.7.139. O sal deve ser disponibilizado em sachês individuais para todos os usuários, com limite de 3 (três) unidades por usuário.

5.7.140. O azeite de oliva virgem ou extravirgem (acidez menor ou igual a 1,5%) pode ser adquirido em embalagens de 5 (cinco) Litros e sua distribuição fracionada em embalagens secundárias de vidro e identificadas.

5.7.141. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela comissão de fiscalização da FCT/UFG durante todo o período de distribuição.

SOBRAS E RESTOS DE ALIMENTOS PREPARADOS

5.7.142. O uso de sobras não será permitido, devendo ser descartadas imediatamente após a distribuição das refeições.

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

5.7.144. Os coletores de resíduos presentes nas dependências internas e externas do SA/FCT, lanchonete e refeitório serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ter tampas acionadas por pedal e estar sempre higienizados, contendo sacos de lixo em tamanho

compatível com a capacidade do recipiente. Ainda, os coletores de resíduos devem estar em boas condições de conservação, devendo a CONTRATADA substituí-los sempre que necessário ou quando solicitado pela CONTRATANTE.

5.7.145. A CONTRATADA deverá dispor de caçambas para o acondicionamento adequado dos resíduos até que sejam coletados pela empresa responsável, assegurando que não haverá acúmulo de lixo nas proximidades da FCT/UFG, ficando às expensas da CONTRATADA o serviço de coleta.

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

BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

5.7.147. Apresentar à CONTRATANTE, no início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBP) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP's) do SA/FCT, devidamente adequados à execução dos serviços contratados.

5.7.148. O MBP e os POP's serão submetidos à avaliação do Serviço de Nutrição da FCT/UFG. Adequações poderão ser solicitadas à CONTRATADA, que deverá apresentar a versão corrigida em até 15 (quinze) dias após solicitação da CONTRATANTE.

5.7.149. O MBP e os POP's deverão ser implementados e executados. Os documentos deverão estar atualizados e disponíveis para consulta.

5.7.150. Deverão ser adotadas medidas para evitar contaminação cruzada.

5.7.151. As hortaliças e frutas deverão ser lavadas e sanitizadas com produtos registrados no Ministério da Saúde. O processo de sanitização deve atender os critérios de diluição e tempo de imersão conforme especificações do fabricante.

5.7.152. Manter utensílios, equipamentos, móveis e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.7.153. Manter os balcões de distribuição, refresqueiras, mesas de temperos, mesas para refeições, cadeiras e todas as dependências com circulação de usuários (imediações externas do SA/FCT, caixas, recepções, banheiros disponibilizados, pias para os usuários, áreas de distribuição, refeitório, área de devolução de bandejas/pratos, saída dos usuários, etc) higienizadas, organizadas e abastecidas durante todo o funcionamento do SA/FCT e da lanchonete.

5.7.154. Nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos devem ser usados panos descartáveis (não tecido) ou secar ao ar naturalmente.

5.7.155. Manter qualidade aprovada, adequadas condições de conservação e temperatura dos alimentos em todo o período de manipulação, distribuição e transporte (quando houver).

5.7.156. Executar monitoramento, controle e registro de temperatura dos alimentos prontos para consumo e em distribuição, segundo os critérios da legislação sanitária vigente.

5.7.157. Os termômetros tipo espeto, quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas com álcool 70% antes e depois de cada uso.

5.7.158. Balanças, termômetros e os dispositivos de controle de temperatura de equipamentos como equipamentos de refrigeração, balcões de distribuição e passthrough devem ser calibrados no mínimo anualmente e sempre que inconsistências nas medidas forem verificadas. A calibração deverá ser feita por empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações.

5.7.159. Os equipamentos utilizados na área de distribuição, como balcões de distribuição e passthrough deverão apresentar visor de temperatura, em local visível, para conferência contínua. Caso o equipamento originalmente não disponha deste dispositivo, a contratada deverá providenciar aquisição e instalação de termômetro acoplado com visor, próprio para equipamentos térmicos e de refrigeração.

5.7.160. Os equipamentos devem ser ajustados nas temperaturas de segurança para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos. Devem ser mantidos os registros diários das temperaturas.

5.7.161. Implantar o controle integrado de vetores e pragas urbanas.

5.7.162. No contexto do controle integrado de vetores e pragas urbanas, realizar mensalmente e sempre que necessário o controle químico para prevenção de vetores e pragas em todas as dependências do SA/FCT, inclusive nas áreas de acondicionamento de resíduos. As desinsetizações e desratizações deverão ser realizadas em horários em que não haja manipulação de alimentos e atendimento ao público. Manter os registros dos procedimentos disponíveis no SA/FCT.

5.7.163. A CONTRATADA deverá enviar mensalmente à Comissão Fiscalizadora do contrato os seguintes comprovantes: desinsetização, registros de manutenção dos equipamentos de produção e distribuição das refeições, registro de capacitações dos funcionários e registros de limpeza de esgoto do SA/FCT.

5.7.164. Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios deverão ser higienizados antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

5.7.165. Realizar a limpeza das caixas de gordura e esgoto mensalmente e sempre que necessário, e a higienização semestral do reservatório de água de uso exclusivo do serviço de alimentação. Manter os registros dos procedimentos disponíveis no SA/FCT.

5.7.166. A higienização das caixas d'água deverá ser realizada, no mínimo, a cada seis meses. Análises de potabilidade da água deverão ser apresentadas a cada seis meses e sempre que solicitadas pela CONTRATANTE.

5.7.167. Os visitantes ao adentrarem as áreas de recebimento, armazenamento e manipulação de alimentos deverão obrigatoriamente utilizar jaleco e touca para proteger os cabelos, os quais deverão ser fornecidos pela CONTRATADA. Quando se tratar de atividades acadêmicas, como visitas técnicas, estágios e aulas práticas, os uniformes deverão ser de responsabilidade dos estudantes.

5.7.168. A CONTRATADA deverá adquirir dispenser para sabonete líquido antisséptico e inodoro, para álcool em gel, para papel toalha, entre outros, e realizar a substituição quando danificados. A CONTRATADA também será responsável pela colocação em áreas do SA/FCT e lanchonete que necessitem de tais dispositivos.

5.7.169. A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene pessoal nas dependências do SA/FCT e na lanchonete, incluindo as pias de assepsia das mãos (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70%, papel toalha branco não reciclado) bem como proceder a limpeza desses locais, durante todo o horário de funcionamento do SA/FCT e lanchonete.

5.7.170. Durante o período de distribuição, os balcões e o refeitório deverão ser mantidos limpos e organizados, de acordo com a necessidade/fluxo. A reposição das preparações deve ser realizada pelos funcionários da CONTRATADA em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição.

5.7.171. A CONTRATADA será responsável pela organização, delimitação e higienização dos locais de produção e distribuição (refeitório) antes, durante e após a distribuição de refeições aos usuários, ficando sob sua responsabilidade a aquisição de móveis, equipamento e qualquer item necessário à execução do serviço, além dos produtos específicos de higienização para serviços de alimentação regularizados pelo Ministério da Saúde.

5.7.172. A CONTRATADA deverá atender ao que dispõe a Resolução RDC/Anvisa nº. 216, de 15 de setembro de 2004 e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do SA/FCT.

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

5.7.174. A higienização de todas as dependências internas do SA/FCT e áreas externas (calçada lateral e arredores até 15 metros), entre outros locais solicitados pela Direção da FCT /UFG, será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo esta fornecer a mão de obra e o material de limpeza necessário registrados no Ministério da Saúde; o ambiente deverá ficar limpo para a utilização como espaço de convivência da comunidade universitária após o término da distribuição da refeição.

5.7.175. A manutenção e higiene das instalações sanitárias destinadas tanto ao público quanto aos trabalhadores dos SA/FCT é de responsabilidade da CONTRATADA. Deverá ser realizada a limpeza quantas vezes por dia forem necessárias para manter as boas condições de uso. A contratada também deverá disponibilizar e instalar dispensers de sabonete líquido e álcool em gel 70%; papel higiênico não reciclado; papel toalha não reciclado e lixeiras com acionamento não manual.

5.7.176. Os talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa – se necessário), pratos e bandejas plásticas utilizados durante a distribuição das refeições devem ser higienizados nas dependências da FCT/UFG, adotando os procedimentos descritos em Procedimento Operacional Padronizado (POP).

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

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

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

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

5.7.181. Substâncias odorizantes e/ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação, armazenamento e distribuição dos alimentos.

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

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

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

5.7.183. Comunicar à CONTRATANTE (Comissão fiscalizadora e Gestor do contrato) sobre procedimentos de desinsetização e desratização até 72 horas antes da sua realização.

5.7.184. Situações não contempladas acima deverão obedecer ao regulamento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da legislação sanitária vigente.

CONTROLE DE QUALIDADE

5.7.185. Para controle de qualidade da alimentação servida, os funcionários da CONTRATADA deverão coletar diariamente amostras de no mínimo 200 g (ou volume equivalente a 200 mL para líquidos e folhosos) de todas as preparações do café da manhã e almoço do cardápio diário servido no SA/FCT/UFG.

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

5.7.187. As amostras de todas as preparações devem ser coletadas diariamente na área de distribuição, um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições (café da manhã: 9:10 h, almoço: 13:00 h).

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

5.7.189. Análises microbiológicas, toxicológicas e físico-químicas dos alimentos, e análise da potabilidade da água, podem ser solicitadas pela CONTRATANTE às expensas da CONTRATADA. Nestes casos, a CONTRATADA deverá apresentar à UFG o resultado (laudo) de laboratório da CONTRATANTE (UFG).

5.7.190. Caso não seja possível a análise em laboratório da CONTRATANTE (UFG), a CONTRATADA poderá realizar a análise em outro laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA, desde que apresente a justificativa e documento dos laboratórios da CONTRATANTE (UFG) informando o motivo da recusa.

5.7.191. A CONTRATADA deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

5.7.192. Em casos de suspeita de contaminação a coleta da(s) amostra(s) e entrega ao laboratório para análises deverá ser acompanhada por um membro da Comissão Fiscalizadora do contrato.

5.7.193. Em casos de suspeita de contaminação, a CONTRATANTE poderá solicitar o exame microbiológico de equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE.

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

5.7.195. A CONTRATADA deverá manter uma mesa com o livro de registro de ocorrências e uma caneta, em local visível na saída do(s) refeitório(s). O local deverá ser sinalizado, com cartaz em letra de tamanho mínimo 35, com os dizeres "Livro de Ocorrências". O livro deve ser confeccionado, às custas da CONTRATADA, conforme modelo padronizado disponível no Centro Editorial e Gráfico (CEGRAF) da UFG.

5.7.196. Poderão escrever no livro de registro de ocorrências todos os usuários do SA/FCT, trabalhadores da CONTRATADA, servidores da UFG e Comissão Fiscalizadora do SA/FCT.

5.7.197. Os registros escritos nos livros de ocorrência poderão ser transcritos para o formulário de registros de ocorrências com o detalhamento da(s) falha(s) apontadas e o impacto que poderão configurar no IMR.

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

5.7.199. A CONTRATADA deverá divulgar seus canais de comunicação (telefone e e-mail) no SA/FCT, bem como os contatos da UFG para sugestões, elogios e críticas ao SA/FCT, incluindo o e-mail nutricao.fct@ufg.br e os telefones do Serviço de Nutrição da FCT/UFG (62 3209-6730 Whatsapp) e da Ouvidoria da UFG (3521-1149).

DO ACOMPANHAMENTO DO SERVIÇO PELA CONTRATADA

5.7.200. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão conhecer e cumprir o disposto neste TR. A CONTRATADA deverá disponibilizar cópia impressa do TR e seus apêndices/anexos para consultas por qualquer membro da equipe ou usuário durante todo o horário de funcionamento do SA/FCT.

5.7.201. Profissionais nutricionistas da CONTRATADA deverão observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com suas atribuições profissionais e a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, entre outros. O profissional nutricionista da CONTRATADA lotado no SA/FCT não poderá exercer atividades operacionais, deverá seguir as recomendações da legislação que rege as atribuições do profissional e agir com ética, respeito e cordialidade.

5.7.202. A nutricionista da CONTRATADA deverá acompanhar/supervisionar diariamente as atividades relacionadas nos itens abaixo:

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

5.7.202.2. A aferição da temperatura e o acondicionamento das preparações em equipamentos térmicos e de refrigeração, de acordo com o Manual de Boas Práticas e a legislação sanitária vigente.

5.7.202.3. A avaliação da aceitação das preparações, bem como elaboração de relatórios técnicos do controle de qualidade, os quais deverão ser apresentados periodicamente e discutidos com a equipe de fiscalização da CONTRATANTE.

5.7.202.4. As atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

5.7.202.5. A higiene e apresentação pessoal dos trabalhadores, os quais devem realizar a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, bem como apresentarem-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária.

5.7.202.6. Registro das capacitações, bem como das correções e advertências realizadas aos trabalhadores.

5.7.202.7. Orientação e supervisão dos trabalhadores quanto ao porcionamento adequado e disponibilização da porção padrão das preparações porcionadas de todas as refeições (café da manhã e almoço) em local visível para conferência pelos usuários do SA/FCT, desde a sua abertura.

5.7.202.8. Auxílio aos usuários que desejarem conferir sua porção e correção da mesma, quando necessário.

5.7.203. A comunicação da CONTRATADA, verbal e escrita, com seus usuários e comunidade externa não poderá ser feita em nome da UFG, da FCT ou do Serviço de Nutrição da FCT/UFG. Ainda, qualquer material elaborado pela empresa que envolva o SA/FCT e a UFG deve passar pela avaliação da CONTRATANTE antes de sua divulgação.

5.7.204. Os contatos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA serão realizados com a figura do preposto, representante designado pela empresa para tratar apenas de assuntos relacionados à execução do contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidades nas atividades executadas. A comunicação entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverá ser pautada por ética, respeito e cordialidade, e será realizada por escrito, utilizando meios oficiais.

RECURSOS HUMANOS

5.7.205. A CONTRATADA deve dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto deste TR, como o gerenciamento financeiro e pessoal, atendimento aos usuários, entre outros, para que não haja desvio de funções.

5.7.206. Manter em seu quadro nutricionista(s) devidamente habilitado(s) pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-1), respeitando o quantitativo preconizado pela Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

5.7.207. A responsabilidade técnica do SA/FCT deverá ser assumida por nutricionista habilitado e registrado no CRN-1.

5.7.208. É recomendado que o (a) nutricionista responsável técnico da empresa tenha experiência em cozinha industrial (grandes unidades de alimentação e nutrição) e que o(a) gerente seja bacharel em nutrição.

5.7.209. A CONTRATADA deverá manter funcionários em número suficiente responsável(is) pelos processos de produção, transporte, distribuição e higienização do local e dos equipamentos, móveis e utensílios, especialmente nos processos de recebimento e distribuição das refeições, bem como ao controle de qualidade, durante todo o período de produção, transporte (se for o caso) e distribuição das refeições.

5.7.210. O uniforme do(s) nutricionista(s) da CONTRATADA deverá ser diferenciado dos demais funcionários, incluindo calçado, calça, camisa e jaleco de cor clara bordado na altura do peito, ao lado direito, com o logo da empresa e a função.

5.7.211. Os uniformes dos funcionários deverão ser fornecidos pela CONTRATADA e deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no SA/FCT, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado.

5.7.212. Os uniformes dos manipuladores de alimentos deverão ser de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação e completos. Deverão incluir proteção para os cabelos (touca descartável) cobrindo completamente os fios; blusa com mangas curtas e/ou compridas (de acordo com a estação do ano) e sem bolsos, sem botões ou com botões protegidos; calças compridas e calçados fechados contendo Certificado de Aprovação (CA), exclusivo à área de preparação de alimentos. Os uniformes deverão ser trocados diariamente.

5.7.213. Não será permitido que os trabalhadores utilizem suas roupas e calçados pessoais no exercício de suas funções.

5.7.214. Todos os uniformes deverão conter na altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da CONTRATADA, sendo vedado o texto alusivo à UFG.

5.7.215. O uso de uniforme em perfeito estado de conservação e limpeza e adequado às tarefas é obrigatório e exclusivo para as dependências do SA/FCT.

5.7.216. Para execução das atividades de limpeza e higienização devem ser disponibilizados uniformes diferenciados e exclusivos.

5.7.217. Os profissionais, auxiliares de serviços gerais de limpeza e demais, que vierem a compor a equipe de trabalho da CONTRATADA, deverão estar capacitados a acompanhar e executar as tarefas que forem necessárias e ser em número necessário ao bom andamento dos serviços.

5.7.218. Os profissionais alocados no processo de higienização não deverão manipular alimentos e vice-versa. O rodízio entre estas atividades por um mesmo funcionário só é permitido após higiene pessoal e troca de uniformes.

5.7.219. A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA, e tomada imediata de medidas corretivas, quando necessário.

5.7.220. O quantitativo do pessoal deve ser suficiente para o atendimento pleno às obrigações contratuais assumidas, garantindo o cumprimento das Boas Práticas, podendo a UFG solicitar, sempre que necessário, alteração no quantitativo do pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços.

5.7.221. A CONTRATADA deverá fornecer, capacitar e informar os trabalhadores sobre a obrigatoriedade do uso de equipamentos de proteção individual (EPI) adequados, incluindo calçados antiderrapantes, luvas de aço inoxidável, gorro, aventais, entre outros. Manter comprovantes atualizados da entrega e orientação de uso de uniformes e EPI.

5.7.222. A CONTRATADA deverá promover a capacitação de todos os trabalhadores das equipes operacional, administrativa e técnica antes do início de suas atividades, abordando no mínimo os seguintes temas: excelência em atendimento ao usuário; boas práticas na manipulação de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio e qualidade de vida do trabalhador, conforme a pertinência dos temas aos cargos ocupados. Todos os registros das capacitações deverão ser mantidos e disponibilizados quando solicitados.

5.7.223. Outras capacitações além das previstas no cronograma anual poderão ser necessárias e deverão ser executadas e registradas conforme item anterior.

5.7.224. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão obedecer o que consta no TR e observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, bem como seguir as recomendações da legislação que rege as atribuições profissionais e agir com ética, respeito e cordialidade.

5.7.225. Por se tratar de um ambiente propício ao fomento do ensino, pesquisa e extensão, o SA /FCT e a lanchonete devem receber estagiários curriculares e extracurriculares dos cursos de Nutrição, Gastronomia e áreas afins da UFG e de outras instituições, caso seja interesse da CONTRATANTE, contribuindo para o desenvolvimento de atividades acadêmicas e profissionais.

5.7.225.1. Os estágios curriculares e extracurriculares deverão obedecer a legislação vigente.

5.7.226. O Serviço de Alimentação da FCT/UFG é um espaço de ensino-aprendizagem da UFG, devendo estar disponível para visitas técnicas dos cursos da UFG e de outras instituições de ensino.

BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS E MANEJO DE RESÍDUOS

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

5.7.228. A CONTRATADA deverá, na execução do objeto, cumprir as Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos conforme **Apêndice II - Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos.**

5.7.229. A CONTRATADA deverá elaborar e executar o Projeto de Sustentabilidade Ambiental em conformidade com o Apêndice II deste TR.

ESPECIFICAÇÕES GERAIS

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

5.7.231. É proibido o uso de botijão de gás (GLP) nas dependências internas do SA/FCT (cozinhas) e na lanchonete, devendo ser instalados em local próprio conforme normas do corpo de bombeiros e orientação da SEINFRA/UFG.

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

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

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

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

5.7.236. Os equipamentos deverão obedecer o que institui a Lei 10.295, de 17 de outubro de 2001, conhecida como Lei de Eficiência Energética. Deverão também, atender ao Programa Nacional De Conservação De Energia Elétrica - PROCEL, instituído pela Portaria Interministerial nº 1.877 de 30 de dezembro de 1985 e ainda o Programa Brasileiro de Etiquetagem – PBE,

instituído pelo INMETRO. Essas regulamentações visam promover o uso eficiente de energia, reduzindo o impacto ambiental e garantindo a sustentabilidade dos recursos energéticos.

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

5.7.237.1. Realizar a higienização das dependências da CONTRATANTE, tais como a áreas de recepção, armazenamento, produção, distribuição e refeitórios, entre outros solicitados pela CONTRATANTE; higienização dos utensílios, móveis e equipamentos utilizados; o fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, higiene e limpeza) e a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e instalações usados nas distribuições das refeições e execução do objeto.

5.7.237.2 Manter condições seguras para os servidores da CONTRATANTE, trabalhadores da CONTRATADA e usuários nas dependências do SA/FCT e da lanchonete, responsabilizando-se por serviços de portaria, segurança e monitoramento nas áreas de recepção dos usuários, distribuição das refeições, carga e descarga e outras áreas que julgar necessário.

5.7.238. A CONTRATADA deverá utilizar os espaços físicos estritamente para execução das atividades inerentes ao objeto da contratação, restituindo-os em prazo e condições estipulados pela CONTRATANTE.

5.7.239. A CONTRATADA deverá elaborar e executar cronograma anual e mensal de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, móveis e instalações físicas

5.7.240. A CONTRATADA deverá apresentar no prazo de 90 (noventa) dias, a partir da data de assinatura do contrato, o **Alvará de funcionamento da Prefeitura e o Alvará Sanitário**, ficando às suas expensas os custos desta documentação, devendo ainda, mantê-la atualizada durante todo o período da contratação.

5.7.241. Os alvarás sanitário e de funcionamento da unidade de produção da CONTRATADA e da lanchonete do SA/FCT deverão ser enviados, no ato de sua renovação.

Materiais a serem disponibilizados

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

5.8.1. *Para o serviço de lanchonete:*

- *Um refrigerador Expositor Vertical;*
- *Um balcão expositor refrigerado vertical;*
- *Uma estufa térmica para salgados;*

5.8.2. *Para a área de produção do SA/FCT:*

- *Uma balança digital para uso na produção;*
- *Um refrigerador industrial com 4 portas ou dois refrigeradores de uma porta;*
- *Um refrigerador com 1 porta;*
- *Um freezer vertical, capacidade superior a 500 L;*
- *Uma chapa a gás;*
- *Fatiador ou cortador de frios;*
- *Processadores de alimentos;*

- Liquidificador;
- Descascador de vegetais;
- Moedor;
- Um forno elétrico;
- Um fogão industrial ou semi-industrial de 6 queimadores.

5.8.3. Para área de manipulação de carnes

- Um refrigerador com 1 porta;
- Dois freezers horizontais capacidade superior a 500 L;

5.8.4. Para a área de distribuição do SA/FCT:

- Uma refresqueira refrigerada de bancada com capacidade maior ou igual a 30 L;
- Um balcão térmico para alimentos quentes com 5 cubas gastronômicas tamanho 1/1 para distribuição. Este balcão deve ser adaptável para cubas gastronômicas dos tamanhos 1/2 e 1/4, conforme cardápio do dia;
- Um balcão refrigerado com capacidade para 4 cubas para distribuição; Este balcão deve ser adaptável para cubas gastronômicas dos tamanhos 1/2 e 1/4, conforme cardápio do dia;
- Uma balança digital para conferir as porções.

5.8.5. Prateleiras, estantes e mesas em material lavável e impermeável, para apoio das atividades da equipe da CONTRATADA na área de manipulação de alimentos e de higienização de utensílios, conforme demanda;

5.8.6. Utensílios em material lavável e impermeável em quantidade suficiente para apoio das atividades da equipe da CONTRATADA na área de manipulação de alimentos (assadeiras, tigelas, panelas, escorredores, colheres, facas, etc);

5.8.7. Utensílios em material lavável e impermeável em quantidade suficiente para utilização pelos usuários dos SA/FCT (bandejas inox, pratos de porcelana brancos, canecas, colheres, garfos, facas, etc);

5.8.8. Equipamentos industriais como descascadores, moedores, liquidificadores, processadores, refresqueiras em quantidade suficiente e adequados à demanda;

5.8.9. Chapas bifeteiras com dimensões suficientes e adequadas à demanda;

5.8.10. Equipamentos de refrigeração/congelamento em número/capacidade suficiente para adequar à logística de entregas de matéria-prima.

5.8.11. A CONTRATADA deverá providenciar todo o mobiliário necessário para a área do caixa e para a área da distribuição de refeições como mesas e balcões, além disso deverá providenciar mobiliário necessário para o recolhimento de bandejas, pratos e talheres.

5.8.12. A CONTRATADA deverá providenciar todo o mobiliário necessário para complementar a área destinada ao refeitório do SA/FCT e da lanchonete, incluso mesas e cadeiras em quantidades suficientes para atendimento da demanda da unidade.

5.8.13. Todos os demais equipamentos, ferramentas e utensílios que precisam ser complementados pela CONTRATADA para perfeita execução dos serviços.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.9.1. Das instalações, equipamentos, móveis e utensílios:

5.9.1.1. As áreas a serem cedidas para a execução do objeto somam 221 m² e estão localizadas no seguinte endereço: Estrada Municipal - Quadra e Área Lote 04 - Bairro Fazenda Santo Antônio CEP: 74971-451 - Aparecida de Goiânia - Goiás - Brasil.

5.9.1.2. Reformas nas áreas cedidas deverão ser realizadas preferencialmente nos períodos de férias discentes.

5.9.1.3. Durante reformas no SA/FCT a CONTRATADA deverá realizar produção em espaço próprio e o transporte das refeições às suas expensas. Para distribuição será disponibilizada uma área alternativa pela CONTRATANTE.

5.9.1.4. Nas áreas alternativas para distribuição de refeições utilizadas em períodos de reformas a CONTRATADA deverá assegurar a qualidade sensorial e higiênico-sanitária dos alimentos servidos, bem como o funcionamento adequado dos caixas e as demais etapas da prestação do serviço.

5.9.1.5. Utensílios descartáveis poderão ser adotados pela CONTRATADA nos períodos em que as refeições forem distribuídas em áreas alternativas disponibilizadas durante as reformas, mediante aprovação da CONTRATANTE.

5.9.1.6. Materiais, mão de obra, ferramentas e os custos de instalação, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e móveis adquiridos pela CONTRATADA serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser registradas e comprovadas.

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

5.9.1.8. Manutenção corretiva de móveis e equipamentos deve ocorrer no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria e ser realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

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

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

5.9.1.11. Deverá ser apresentada, no prazo de 90 dias, a anotação de responsabilidade técnica (ART) de forma anual de Manutenção Mecânica junto ao Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Goiás (CREA-GO), contendo a listagem dos equipamentos contemplados, profissional Tecnólogo em Mecânica ou Engenheiro Mecânico ou profissional com devida habilitação, emitindo relatório mensal com o check list de manutenções realizadas e contendo o nome e número do CREA do profissional.

5.9.1.12. A manutenção preventiva do sistema de climatização deverá ser prevista no cronograma anual da CONTRATADA. O mesmo deverá ser mantido em plenas condições de funcionamento, ligado durante todo o período de circulação de pessoas nas áreas climatizadas.

5.9.1.13. Caberá à CONTRATADA a aquisição de móveis, equipamentos e utensílios para a adequada execução do objeto.

5.9.1.14. Caso algum bem patrimonial da CONTRATANTE seja cedido à CONTRATADA a mesma será responsável pelo uso adequado, manutenção e conservação do mesmo.

5.9.1.15. Caso algum bem patrimonial da CONTRATANTE desapareça ou adquira defeito irreparável enquanto estiver sob guarda e responsabilidade da CONTRATADA, o mesmo deverá ser devolvido à UFG para baixa patrimonial e a CONTRATADA deverá providenciar substituição por item com qualificação idêntica ou superior.

5.9.1.16. Não será permitida a utilização da estrutura física e dos equipamentos cedidos para a produção de refeições por/para outras empresas ou instituições.

5.9.2. Refeições:

5.9.2.1. O número de refeições do tipo café da manhã e almoço servidas nos SA/FCT da FCT/UFG no ano de 2024 é apresentado na Tabela 3.

Tabela 3. Número de refeições servidas no SA/FCT em 2024.

MÊS / 2024	SA/FCT	
	Café da manhã	Almoço
Janeiro	506	1290
Fevereiro	52	132
Março	429	908
Abril	1071	2255
Maio	676	1487
Junho	870	1873
Julho	493	924
Agosto	0	0
Setembro	701	1440
Outubro	741	1690
Novembro	495	1184
Dezembro	344	870
TOTAL	6378	14053

Das informações sobre a clientela do SA/FCT:

5.9.3. Os dois itens constantes do pedido inicial foram agrupados em um só lote, com o propósito de evitar uma concorrência entre CONTRATADAS dentro da Instituição, o que poderia corroborar com uma demanda maior em uma das unidades, comprometendo a boa execução do objeto, assim como ocasionar dificuldades gerenciais para a CONTRATADA e administrativas para a CONTRATANTE.

5.9.4. Os serviços serão prestados no SA/FCT e na Lanchonete da FCT, ambas no Câmpus Aparecida de Goiânia, podendo incluir o período de férias acadêmicas, em especial para atender aos estudantes contemplados pelos Programas de Assistência Estudantil.

5.9.5. As estimativas para o consumo de refeições foram baseadas nos quantitativos praticados em 2024. O SA/FCT funciona por livre demanda, ou seja, não há uma estimativa exata de refeições que serão servidas diariamente.

5.9.6. A CONTRATADA será paga pelo número de refeições servidas e não pelo número de refeições estimadas na Tabela 1 e/ou produzidas.

5.9.7. No ano de 2024, houve funcionamento do SA/FCT nos meses de janeiro a dezembro, o quantitativo de refeições servidas a estudantes da UFG somou 20.431 (Vinte mil quatrocentos e trinta e um) conforme Tabela 3. Mais informações sobre as refeições, como o consumo diário (café da manhã e almoço) poderão ser solicitadas e/ou pesquisadas junto à Diretoria de Indicadores Sócio-Acadêmicos - DISA/PRAE/UFG.

5.9.8. Durante os períodos de férias que, em geral, ocorrem nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, observa-se redução significativa da circulação de estudantes na FCT, com impacto no número de refeições servidas.

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. O Contratado *deverá* manter preposto da empresa no local da execução do objeto *durante, no mínimo, o período de funcionamento do serviço de alimentação (07:00 às 14 h).*

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

6.11. O fiscal técnico do contrato registrará formalmente no Serviço Eletrônico de informações (SEI) todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato notificará à CONTRATADA as ocorrências para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. Nessas situações, a CONTRATADA deverá apresentar resolução para as irregularidades encontradas nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência.

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

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

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

6.17. *A fiscalização técnica da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:*

6.17.1. Emitir via endereçamento eletrônico à empresa contratada, os ofícios e relatórios de ocorrências previamente assinados por nutricionista da SA/FCT e da empresa e inseridos no SEI, contendo as falhas encontradas na prestação do serviço, com prazo de resposta e adequações;

6.17.2. Compor a Comissão Fiscalizadora do contrato junto a representantes de equipes de órgãos da UFG (FCT, Secretaria de Infraestrutura-SEINFRA, Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis-PRAE, Faculdade de Nutrição e Pró-Reitoria de Assuntos Administrativos- PROAD) além de representantes dos discentes; e

6.17.3. Participar da reunião mensal da Comissão Fiscalizadora do contrato e apresentar o relatório mensal contendo as falhas na prestação do serviço da contratada e a pontuação no IMR, que além de mensurar a qualidade do serviço prestado, pode impactar no valor monetário a ser recebido pela empresa.

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

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

Fiscalização Administrativa

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

6.21. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

Gestor do Contrato

6.22. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

6.22.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o IMR, conforme previsto nos Apêndices IV, V e VI.

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

7.2.1. não produzir os resultados acordados,

7.2.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

7.4.1. O pagamento será realizado mediante o número de refeições que forem **efetivamente vendidas e fornecidas diariamente no SA/FCT.**

7.4.2. A medição da qualidade dos serviços prestados pela contratada no SA/FCT será avaliada pela Comissão Fiscalizadora, que emitirá mensalmente relatório de fiscalização com detalhamento do IMR, detalhado nos **Apêndices IV, V e VI do TR.**

7.4.3. O preenchimento do IMR será feito com base nas avaliações registradas pela Comissão ao longo do mês, considerando os critérios estabelecidos no Documento Auxiliar disponível no **Apêndice VI do TR.**

7.4.4 O IMR será utilizado para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos pela CONTRATANTE.

7.4.5. As avaliações do IMR não serão consideradas para efeitos de desconto nas 2 (duas) primeiras faturas do primeiro ano de vigência do Contrato. O IMR será aplicado de forma educativa e para adaptação da CONTRATADA aos critérios de avaliação.

7.4.6 O IMR (**Apêndice V**) e suas orientações para preenchimento dos itens constantes no **Apêndice VI deste TR** poderão, ainda, ser alterados pela Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE durante a vigência do contrato, condicionado ao conhecimento e concordância da CONTRATADA.

7.4.7. Os dados da Avaliação da Lanchonete - SA/FCT/UFG serão utilizados para avaliar a qualidade do serviço prestado. Caso o índice de satisfação seja inferior a 70%, será aplicado um acréscimo sobre o valor da concessão onerosa da área do Centro de Convivência/Cantina - FCT, discriminado no APÊNDICE I - Estudo Técnico Preliminar 547/2025, seguindo os critérios do APÊNDICE VII - Instrumento de Avaliação da Lanchonete - SA/FCT/UFG, itens 3.2 e 3.3. O ajuste ocorrerá no mês da pesquisa ou, se inviável, na cobrança seguinte.

Do recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias corridos, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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

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

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

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

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período *mensal*.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

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

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

7.22. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

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

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

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

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

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

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- 7.27.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

7.34. *O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.*

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

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

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

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

Reajuste

7.38. *Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data da apresentação da proposta.*

7.39. *Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade*

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

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

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

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

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

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de crédito

7.46. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.47. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.48. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.49. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;

- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

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

8.2.4.2. Moratória de 0,05% (cinco centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

*8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **5% a 15% (cinco a quinze por cento)** do valor da contratação.*

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

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

*8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **10 % a 15 % (dez a quinze por cento)** do valor da contratação.*

*8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,5 % a 5 % (cinco décimos a cinco por cento)** do valor da contratação.*

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

8.4. Todas as sanções previstas neste TR poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

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

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

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

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

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

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

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

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. *O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.*

Regime de execução

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

9.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

9.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

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

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

9.27. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

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

Qualificação Técnica

9.29. *Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;*

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

9.30. *Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente - Conselho Regional de Nutricionistas/CRN - da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s), na forma do Art.15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, em plena validade;*

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

9.31. Alvará de Funcionamento emitido pelo órgão competente do Município sede da empresa proponente.

9.32. Certificado de Conformidade (CERCON) emitido pelo Corpo de Bombeiros.

9.33. Alvará Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária do Estado ou Município sede da contratante, referente ao Serviço de Alimentação (SA) da FCT.

9.34. A CONTRATADA deverá apresentar no prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data de assinatura do contrato, os documentos que constam nos subitens 9.31. e 9.33.

9.35. Os documentos necessários deverão ser conforme à legislação sanitária vigente.

Qualificação Técnico-Operacional

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

9.36.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados relativos a serviços de alimentação e nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços:

9.36.1.1. Serviços de produção e distribuição de refeições, com atuação mínima por um período de 1 (um) ano, num quantitativo equivalente a 2.200 (dois mil e duzentos) refeições mensais, nos termos da alínea b) do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES nº 05/2017.

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

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

9.36.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

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

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

9.37. Para contratação dos serviços (antes da assinatura do contrato), deverá ser apresentado para análise um plano de trabalho contendo:

9.37.1. Dimensionamento de pessoal compatível com a produção contratada, com a descrição de cargos e carga horária. O dimensionamento de pessoal operacional deve obedecer aos parâmetros estabelecidos na literatura científica (TEIXEIRA *et al.*, 2010; GANDRA *et al.*, 1983) e de pessoal técnico a legislação vigente (CFN, 2018).

9.37.2. Plano de capacitação anual da equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, com cronograma, descrição das atividades e indicadores utilizados para a avaliação de desempenho.

9.37.3. Cardápios de um mês referentes ao café da manhã e almoço do SA/FCT, planejados conforme as especificações deste TR.

a) Os cardápios aprovados para o SA/FCT deverão ser implementados no primeiro mês de contrato, com inclusão da lista de ingredientes usados nas preparações.

9.37.4. Projeto de sustentabilidade ambiental, planejado conforme as especificações deste TR e seus apêndices.

Qualificação Técnico-Profissional

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

9.38.1 Para o nutricionista: graduação em nutrição com experiência profissional mínima de 1 (um) ano em alimentação coletiva, na gestão de unidade de alimentação e nutrição institucional para coletividade sadia.

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

9.39. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

9.46.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

9.46.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

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

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

9.46.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 460.800,00 (quatrocentos e sessenta mil e oitocentos reais)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: 15226/15305;
- II) Fonte de Recursos: 1000000000;
- III) Programa de Trabalho: 12364511320RK0052;
- IV) Elemento de Despesa: 339039;
- V) Plano Interno: M0000G2300N;

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Lei nº 14.133, de 2021

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

Atualização: NOV/2024

13. Responsáveis

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

MICHELLE MARIA DE OLIVEIRA LANDIM

Membro da comissão de contratação

Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes **Anexos e Apêndices:**

- ANEXO I - Modelo de Planilha de Formação de Custos;
- APÊNDICE I - Estudo Técnico Preliminar 547/2025;
- APÊNDICE II - Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos;
- APÊNDICE III - Orientações para Composição dos Cardápios;
- APÊNDICE IV - Instrumento de Medição de Resultado (IMR) - SA/FCT/UFG;
- APÊNDICE V - Formulário de Instrumento de Medição de Resultado - SA/FCT/UFG;
- APÊNDICE VI - Documento Auxiliar ao Preenchimento do Formulário de Instrumento de Medição de Resultado - SA/FCT/UFG;
- APÊNDICE VII - Instrumento de Avaliação da Lanchonete - SA/FCT/UFG;
- APÊNDICE VIII - Padrão de Identidade e Qualidade de Alimentos (PIQ);

ANEXO I – Modelo de Planilha de Formação de Custos

Acessar o documento através do link

<https://abrir.link/LghmF>

Estudo Técnico Preliminar 547/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23070.058334/2024-20

2. Descrição da necessidade

2.1 Contratação de empresa para a prestação de serviços de alimentação e nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições no Serviço de Alimentação (SA) e lanchonete da FCT, com a cessão onerosa do espaço físico.

2.2 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de alimentação e nutrição e inclui: o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações de refeições e materiais de consumo em geral (matéria prima não alimentar, produtos de higiene e de limpeza, etc); higienização das dependências do Serviço de Alimentação e cantina; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE; reposição de utensílios, equipamentos e mobiliário; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

2.3 Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que o fornecimento de lanches e refeições aos frequentadores das instalações é diário.

2.4 Importante ressaltar que o serviço proporciona maior qualidade de vida aos estudantes, servidores, funcionários terceirizados e demais usuários ao permitir a realização de suas refeições e/ou lanches sem se deslocarem do local; tal medida proporciona aos usuários maior comodidade e economia de tempo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Faculdade de Ciências e Tecnologia	Tiago dos Santos Almeida

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Para atendimento da necessidade, a empresa a ser selecionada, além de observar as diretrizes gerais e específicas contidas na Instrução Normativa nº 05/2017, deverá comprovar aptidão técnica. A empresa deverá observar e cumprir todas as condições previstas no Instrumento Convocatório da licitação e seus anexos;

4.2 A contratada deverá comprovar, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguintes documentos:

4.2.1 Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 1ª 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;

4.2.2 No caso de a empresa participante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN 1ª Região, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato;

4.2.3 Quanto à capacitação técnica-operacional: apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de alimentação e nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços:

4.3 Serviços de produção e distribuição de refeições, com atuação mínima por um período de 1 (um) ano, num quantitativo equivalente a 1.650 (mil seiscentas e cinquenta) refeições mensais, nos termos da alínea b) do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES nº 05/2017.

4.4 A solicitação de um atestado de capacidade técnica com experiência maior ou igual a 1 ano se fundamenta na necessidade de garantir que a empresa contratada possua um histórico comprovado na prestação de serviços complexos de alimentação e nutrição, incluindo fornecimento de refeições, lanches, higienização e gestão de equipes.

4.5 Será admitido o somatório de atestados de desempenho anterior para efeitos de comprovação de qualificação técnica dos participantes, desde que estejam compreendidos dentro de um mesmo período de tempo.

a) Para contratação dos serviços (antes da assinatura do contrato), deverá ser apresentado para análise um plano de trabalho contendo:

1. Dimensionamento de pessoal compatível com a produção contratada, com a descrição de cargos e carga horária. O dimensionamento de pessoal operacional deve obedecer aos parâmetros estabelecidos na literatura científica (TEIXEIRA *et al.*, 2010; GANDRA *et al.*, 1983) e de pessoal técnico a legislação vigente (CFN, 2018).
2. Plano de capacitação anual da equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, com cronograma, descrição das atividades e indicadores utilizados para a avaliação de desempenho.
3. Cardápios de um mês referentes ao café da manhã e almoço do SA /FCT, planejados conforme as especificações deste Termo de Referência. Os cardápios aprovados para o SA/FCT deverão ser implementados no primeiro mês de contrato, com inclusão da lista de ingredientes usados nas preparações.

4. Cardápios dos itens/preparações que serão comercializados na lanchonete.
 5. Projeto de sustentabilidade ambiental, planejado conforme as especificações deste Termo de Referência e seus apêndices.
 6. Juntamente com a proposta, o licitante deverá apresentar planilha que demonstre a formação e a composição do preço dos itens licitados. Deverá ficar evidenciado a participação dos insumos na composição do preço apresentado de modo que, em caso de solicitação de repactuação /realinhamento de preços seja facilitada a verificação da elevação dos custos.
- b) Para atendimento das necessidades, a empresa a ser contratada deverá observar todos os aspectos necessários para a solução da demanda apresentada, com base nas informações que constam neste documento, sobretudo quanto à necessidade de profissional adequado para a prestação do serviço, a unidade de medida adotada para mensurar o serviço e os locais da execução;
- c) A empresa selecionada será responsável por responder, durante a vigência da cessão de uso, pelo pagamento das despesas relativas à manutenção da infraestrutura do imóvel, impostos, taxas, tarifas de utilização de água e energia elétrica, valor da cessão de uso, bem como outras cobradas pelos órgãos públicos ou empresas cessionárias de serviço;
- d) Pelo consumo de água e energia elétrica, e segurança ostensiva fica a empresa contratada obrigada a ressarcir a UFG mediante o pagamento da Guia de recolhimento da União (GRU) emitida pela Pró-Reitoria de Administração e Finanças; os valores estão presentes no item 5, determinados mediante a aplicação da metodologia definida na Portaria nº 5280/2024. O ressarcimento dos custos citados deve ocorrer até que seja realizada a individualização dos medidores do consumo de água e energia para as áreas cedidas, quando for possível.
- e) É dever da empresa cessionária devolver o imóvel nas mesmas condições descritas no Laudo de Vistoria Inicial ao final da vigência contratual, quando será realizada vistoria pela SEINFRA indicando os reparos necessários no ambiente. Após a realização dos reparos a SEINFRA/UFG emitirá o Laudo de Vistoria Final, acompanhado do(a) cessionário (a) atestando as condições nas quais o espaço foi cedido e como está sendo devolvido;
- f) A CONTRATADA deverá prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação; A contratada deverá atender às Resoluções RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC n.º 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as demais legislações sanitárias vigentes.

g) A CONTRATADA deverá disponibilizar materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a execução das atividades. A seguir, estão estimados os principais itens que deverão ser providenciados pela CONTRATADA, bem como substituídos quando necessário:

Para o serviço de lanchonete:

- Um refrigerador Expositor Vertical;
- Um balcão expositor refrigerado vertical;
- Uma estufa térmica para salgados;

Para a área de produção do SA/FCT:

- Uma balança digital para uso na produção;
- Um refrigerador industrial com 4 portas ou dois refrigeradores de uma porta;
- Um refrigerador com 1 porta;
- Um freezer vertical, capacidade superior a 500 L;
- Uma chapa a gás;
- Fatiador ou cortador de frios;
- Processadores de alimentos;
- Liquidificador;
- Descascador de vegetais;
- Moedor;
- Um forno elétrico;
- Um fogão industrial ou semi-industrial de 6 queimadores.

Para área de manipulação de carnes

- Um refrigerador com 1 porta;
- Dois freezers horizontais capacidade superior a 500 L;

Para a área de distribuição do SA/FCT:

- Uma refresqueira refrigerada de bancada com capacidade maior ou igual a 30 L;
- Um balcão térmico para alimentos quentes de 4 cubas gastronômicas tamanho 1 /1 para distribuição. Este balcão deve ser adaptável para cubas gastronômicas dos tamanhos 1/2 e 1/4 conforme cardápio do dia;
- Um balcão refrigerado com capacidade para 4 cubas para distribuição; Este balcão deve ser adaptável para cubas gastronômicas dos tamanhos 1/2 e 1/4 conforme cardápio do dia;
- Uma balança digital para conferir as porções.

h) Os serviços serão prestados no seguinte horário: O SA/FCT deverá funcionar diariamente das 07h às 17h para o fornecimento de lanches. Além disso, deverá ser feita a distribuição do café da manhã, das 7h50 às 10h00, e do almoço, das 11h30 às 13h40, sem interrupção do fornecimento de lanches.

i) As refeições do SA/FCT serão destinadas à comunidade universitária, terceirizados, estagiários e visitantes da UFG. As unidades devem promover uma alimentação balanceada, com condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local, a legislação sanitária vigente e o disposto no ETP e seus anexos e as diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

4.6 Da elaboração e composição do cardápio da Lanchonete:

- O cardápio da lanchonete será comercializado no espaço destinado ao SA da FCT e deverá ser composto por lanches e bebidas não alcoólicas.
- A distribuição na lanchonete deverá ser feita com produtos adquiridos prontos para consumo ou aqueles que possam ser produzidos no local, conforme detalhado abaixo.
- Poderão ser produzidos no SA/FCT os seguintes alimentos:
 - Salada de frutas
 - Frutas inteiras higienizadas
 - Sanduíches quentes simples (misto quente, bauru, pão na chapa, pão com ovo, pão recheado com hambúrguer, queijo e salada)
 - Tapiocas e crepiocas com recheios simples (adicionadas apenas de queijo, presunto, peito de peru, tomate, cebola, manjerição ou outros temperos)
 - Omeletes simples (adicionados apenas de queijo, presunto, peito de peru, tomate, cebola, manjerição ou outros temperos)
 - Sucos ou refrescos de frutas
 - Leites enriquecidos (frutas, polpas, granola)
 - Café, cappuccino, achocolatados e chás
 - Mousse e pudim
- Deverão ser adquiridos prontos ou pré-fabricados e mantidos em condições adequadas de temperatura e higiene, os seguintes alimentos:
 - Salgados assados
 - Quitandas assadas
 - Bolos simples
 - Sanduíche natural industrializado
 - Sobremesas (pavê, brigadeiro, tortas embaladas individualmente).
 - Bebidas não alcoólicas (água, água de coco, sucos, refrigerantes, energéticos, achocolatados e iogurtes)
 - Biscoitos
 - Artigos de *bomboniere*
 - Picolé, sorvete, açaí.
- Para o serviço de lanchonete temperos e molhos (catchup, maionese e mostarda) de boa qualidade deverão ser disponibilizados aos usuários na forma de sachês individuais.

4.7 Da elaboração e avaliação dos cardápios do café da manhã e almoço do SA /FCT:

- Os cardápios devem ser elaborados por nutricionistas considerando-se ainda a promoção da alimentação variada e saudável, a cultura alimentar, a capacidade da unidade de produção, a sazonalidade dos alimentos, as datas comemorativas e eventos promovidos pela contratante.
- A contratada deverá disponibilizar quando solicitado as fichas técnicas de preparo (FTP), incluindo valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios totais, colesterol, fibra alimentar e sódio), das preparações com base nas porções descritas.
- Os cardápios não poderão apresentar repetições de preparações no café da manhã e almoço de um mesmo dia e em dias seguidos, exceto para leite, café e pão francês no café da manhã e arroz branco, arroz integral, feijão de caldo no almoço.
- Todos os cardápios encaminhados pela CONTRATADA, como também aqueles divulgados aos usuários, deverão conter o anexo com a lista de ingredientes das preparações em ordem decrescente de quantidades (Ex.: Bife à milanesa: carne bovina, farinha de rosca, ovo, óleo, alho e sal).
- A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente açúcar cristal ou refinado sachês e em porções de 5 g e adoçante à base de esteviosídeo em sachês de 5 g e/ou sucralose em sachês de 0,6 a 0,8 g. Não utilizar adoçantes que contenham ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina em sua composição. Cada usuário poderá servir com 3 sachês de açúcar ou adoçante.

4.8 Da composição do cardápio do SA/FCT

4.8.1 Da composição do café da manhã:

- O café da manhã será constituído por uma porção de leite de 200 mL; uma porção de 200 mL café ou chá; uma porção de 50 g pão francês e uma quitanda /pão frescos de 50 g (outra variedade de pão que não seja o pão francês); uma porção de 100 g de parte comestível de frutas e uma porção de complemento.
- Caso a unidade da FCT possua usuários veganos ou intolerantes/alérgicos ao leite (neste caso com laudo médico), a contratada deverá disponibilizar diariamente bebida vegetal ("leite") à base de soja saborizada, castanhas, amêndoas e amendoim. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção de 200 mL por usuário.
- Os complementos não devem se repetir na mesma semana. As opções previstas e respectivas porções são:
 - a. queijos (mussarela, branco tipo Minas, prato), tofu e pasta de grão-de-bico: 40 g;
 - b. requeijão cremoso, pasta de amendoim, geleia ou gelejada: 30g
 - c. ovos mexidos, cozido, frito ou omelete: 50 g;

- d. carne moída, picadinha ou desfiada, frango picadinho ou desfiado: 50 g.
 - e. iogurte, vitamina de frutas e mingau: 100 g;
 - f. guacamole: 50 g;
 - g. os complementos proteicos deverão seguir o descrito no Quadro 4, e outras opções poderão ser ofertadas mediante aprovação do Serviço de Nutrição da FCT /UFG.
- A CONTRATADA deverá fornecer diariamente manteiga ou margarina vegetal (com no mínimo 60% de lipídios), em porções individuais (blister) de 10 g por usuário.
 - A distribuição dos pães, quitandas e complementos do cardápio mensal do café da manhã devem obedecer a frequência proposta no Quadro 1. Estas preparações podem ser porcionadas e servidas ao usuário.

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

Pães e quitandas	Frequência
Pão francês	Diário
Pão de forma (branco ou integral)	1x no mês
Pão de batata, milho, abóbora, mandioca, pão doce, pão mandi, bisnaguinha ou careca	2x no mês
Torradas, pão na chapa (com margarina) - exceto pão francês	1x no mês
Tapioca	1x no mês
Cuscuz	1x no mês
Bolos de chocolate, coco, cenoura, formigueiro, milho, mármore, fubá de milho ou de arroz, banana, laranja, limão, cup cake etc	1x na semana
Roscas húngara, trançada, de nata, canela, chocolate, coco; nhoque, croissant	1x na semana
Pão de queijo, biscoito de queijo, enroladinho de queijo	1x por semana
Broas, Cookies, sequilhos	1x no mês

Pamonha assada com queijo, mané pelado	1x no mês
Complementos	
Queijos	Frequência
Queijo Mussarela	2x no mês
Queijo branco tipo Minas	1x no mês
Requeijão cremoso	2x no mês
Queijo prato	1x no mês
Bebidas lácteas	Frequência
Iogurte (sabores)	2 a 3x no mês
Vitamina de frutas (exceto frutas que escurecem e/ou desenvolvem sabor amargo, exemplos: banana, mamão, melão, maçã...)	1x no mês
Mingau de aveia, de amido de milho, de coco ou de chocolate	1x no mês
Pastas	Frequência
Pasta de grão de bico	1x no mês
Guacamole	1x no mês
Geleia ou gelejada	1x no mês
Pasta de amendoim	1x no mês
Outros	
Ovos (mexidos, fritos, omelete, cozido)	1 x na semana

Preparações com carne moída, picadinha ou desfiada	2x no mês
Preparações com frango picadinho ou desfiado	2x no mês
Salsicha, presunto, bacon, salame, mortadela	D a t a s comemorativas

4.8.2 Da composição do almoço

4.8.2.1 Das saladas:

- Uma salada composta de pelo menos 3 ingredientes e um tipo hortaliça devem ser disponibilizadas diariamente aos usuários, com hortaliças A e B variadas (ou C, se não ultrapassar o teor de carboidratos da refeição), totalizando duas cubas no balcão de distribuição (Quadro 2).
- Um tipo de folhoso (ou 2 tipos misturados, não configurando como salada composta) deverá ser servido entre as opções que compõem as saladas do almoço diariamente.
- Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar 150 g de saladas por usuário.
- O usuário pode se servir à vontade das saladas.
- No Quadro 2 é apresentado as opções de hortaliças A, B e C a serem utilizadas no cardápio.

Quadro 2. Hortaliças A, B e C a serem utilizadas no cardápio

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

4.8.2.2 Dos pratos proteicos com carnes:

- A porção do prato proteico é de 120 g de preparação pronta, sem molho, ossos, gordura aparente e aparas e poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição.
- Esta preparação poderá ser porcionada e servida ao usuário.
- A distribuição das opções de carnes e os cortes/preparações permitidos estão descritos nos Quadros 3 e 4.

Quadro 3. Resumo da distribuição das opções de carnes por semana

1ª semana					
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Almoço	Carne bovina 1ª	Carne suína	Filé de frango	Carne bovina 2ª	Coxa e sobrecoxa de frango
2ª semana					
Almoço	Carne suína	Filé de Peixe	Carne bovina 2ª	Filé de Frango	Carne bovina 1ª
3ª semana					
Almoço	Filé de frango	Carne bovina 1ª	Coxa e sobrecoxa de frango	Carne bovina 2ª	Carne suína (Feijoada)
4ª semana					
Almoço	Carne bovina 2ª	Coxa e sobrecoxa de frango	Carne bovina 1ª	Carne suína	Filé de frango

Quadro 4. Cortes e preparações permitidos para composição de prato proteico do almoço e complementos do café da manhã

Cortes de carne	Preparações indicadas
BOVINA	
CARNES 1^a	
Alcatra	Bife na chapa ou grelhado, à milanesa, refogado, assado, picadinho, estrogonofe
Contrafilé	preparações na chapa ou grelhadas, assado
Coxão duro	Cozido, ensopado, assado de panela, moído (refogado, quibe, rocambole, hambúrguer)
Coxão mole (sem a capa)	Bife na chapa ou grelhado, bife à rolê, refogado, à milanesa, estrogonofe, picadinho
Filé mignon	Estrogonofe, bife de chapa ou grelhado, picadinho
Lagarto	Assado de forno/panela, ensopado, moído
Patinho	Moído, ensopados, assado de panela
Carne seca	Refogada ou ensopada em preparações conjugadas
CARNES 2^a	
Acém	Moído, ensopado
Capa coxão mole	Moído, ensopado
Músculo	Moído 2x
Peixinho	Moído

Fraldinha	Bife na chapa ou grelhado, assado, picadinho
Paleta	Vaca atolada
Peito	Vaca atolada
SUÍNA	
Filé	Na chapa ou grelhados
Lombo	Assado de forno/panela, na chapa, ensopado
Pernil traseiro	Assado, grelhado, frito
Bacon	Frito, adicionado a preparações como feijoada, bife à fricandole, purê de hortaliças e virados
Linguiça calabresa, portuguesa e paio	Apenas compondo preparações como, por exemplo, feijoada.
Linguiça fina fresca	Apenas compondo preparações como, por exemplo, panelinha e feijoada.
AVES	
Filé de peito de frango	Na chapa ou grelhado, à milanesa, estrogonofe, cubos, iscas, compondo preparações como galinhada e frango xadrez
Sassami	Estrogonofe, cubos, iscas, compondo preparações como galinhada e frango xadrez
Coxa e sobrecoxa s/ osso	Assado, grelhado, frito, ensopado, compondo preparações como galinhada
Coxa e sobrecoxa c/ osso	Assado, grelhado, frito, ensopado, compondo preparações como galinhada
Salsicha	Cozida com molho sugo em datas comemorativa

PESCADOS	
Filé de peixes: tilápia, pintado, surubim	Grelhado, assado, frito, empanado, iscas, moqueca

4.8.2.3 Dos pratos proteicos vegetarianos:

- A porção do prato protéico vegetariano é de 120 g de preparação pronta, incluindo pratos variados contendo ovos, queijos, grãos (soja, grão de bico, lentilha, ervilha, trigo), sementes (de chia, abóbora, girassol, gergelim), aveia, quinoa, cogumelos, oleaginosas como castanhas e amêndoas e outras fontes vegetais de proteínas. A porção poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição.
- Esta preparação poderá ser porcionada e servida ao usuário.
- A frequência semanal dos tipos de preparações vegetarianas no cardápio estão descritas no Quadro 5.
- Quando a opção vegetariana incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários veganos, quando houver demanda na FCT.

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

Preparações vegetarianas	Utilização semanal
Soja branca e escura(texturizada, cubos/iscas)	1 vez
Grãos (exceto soja), sementes e castanhas - feijão branco, lentilha, grão de bico; sementes de chia, linhaça, gergelim, castanhas, quinoa e outros	2 vezes
Ovos, queijos, tortas diversas e massas	2 vezes

4.8.2.4 Das guarnições:

- Poderão ser servidas preparações à base de hortaliças e massas, combinados ou não a outros alimentos conforme frequência descrita no Quadro 6.
- As opções de hortaliças A, B e C utilizadas na guarnição deverão seguir as descritas no Quadro 2 e não devem repetir as opções das saladas em um mesmo dia ou em dias consecutivos.
- A porção da guarnição deve ser de 100 g por usuário.
- Esta preparação poderá ser porcionada e servida ao usuário.
- Quando a guarnição incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários vegetarianos, sempre que houver demanda na FCT/UFG.

Quadro 6. Frequência semanal dos tipos de guarnição no cardápio

Tipos de guarnição	Utilização semanal
Hortaliças A e B	2 vezes
Hortaliças C	2 vezes
Massas ou tortas ou suflês ou preparações à base de milho e virados	1 vez

4.8.2.5 Dos acompanhamentos:

- Deverão ser servidos dois tipos de arroz (arroz polido e arroz integral) e feijão carioca diariamente. Incluir feijão preto no cardápio uma vez por semana.
- Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar 180 g de arroz pronto e 120 g de feijão pronto por usuário.
- O usuário pode se servir à vontade dos acompanhamentos.

4.8.2.6 Das sobremesas:

- A sobremesa do SA/FCT deverá ser fruta *in natura*, diariamente.
- Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, entre outras) poderão ser disponibilizadas em datas comemorativas, após degustação e aprovação, pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG. A solicitação de inclusão deverá ser acompanhada da ficha técnica informando a porção padrão.
- As porções de doce em datas comemorativas devem ser: bombom (1 unidade de 20 g); paçoca (1 unidade de 15 g); picolé (1 unidade de 54 a 70 g); doce bananinha (1 unidade de 23 a 36g); doce leite em pedaço (1 unidade de 30 a 40

g); doces em geral (1 unidade/porção de 30 g); gelatinas e mousses (porção de 80 a 90 g). Outras opções poderão ser avaliadas junto ao Serviço de Nutrição da FCT/UFG.

- Nos cardápios em que as sobremesas forem doces, deverá ser mantida opção de fruta *in natura* para os usuários que assim preferirem.
-
- A porção deve ter 100 g de parte comestível da fruta *in natura* por usuário, ou seja, sem casca, sementes e aparas.
- As frutas do café da manhã e do almoço deverão ser diferentes e não podem repetir-se em dias consecutivos.
- Esta preparação poderá ser porcionada e servida ao usuário.

4.8.2.7 Dos refrescos:

- Os refrescos devem ser preparados a partir de frutas *in natura* ou polpas de frutas congeladas sem açúcar ou concentrado de fruta de boa qualidade, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais.
- A porção do refresco será de 300 mL por usuário.
- Esta preparação poderá ser porcionada e servida ao usuário.

4.9 Especificações gerais

- Manter na área de distribuição, durante os períodos de funcionamento do SA e da Lanchonete da FCT, uma mesa com as seguintes opções de temperos: sal refinado iodado em sachês, molho de pimenta industrializado, ervas finas (deve ser uma mistura de no mínimo três ou mais ervas finas entre as opções orégano, manjerição, salsa, alecrim, cebolinha, tomilho, sálvia, coentro), azeite de oliva virgem ou extravirgem (acidez menor ou igual a 1,5%), vinagre e farinha de mandioca de boa qualidade, além do açúcar cristal ou refinado em sachês, e adoçante em sachês. Todos os temperos devem estar acondicionados em potes adequados e identificados com designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador que o identificou.

5. Levantamento de Mercado

Considerando a especificidade do serviço a ser contratado em relação aos tipos e características das refeições, a pesquisa de preços foi conduzida conforme os incisos II e IV do Art. 5º da Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020:

- **Inciso II:** aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

- **Inciso IV:** pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

Na análise das contratações realizadas por outros entes públicos, foram consideradas apenas aquelas cujo objeto apresentava natureza semelhante ao Serviço de Alimentação e Nutrição da FCT/UFG. Contratações que não atendiam a essa condição foram desconsideradas, por não refletirem de maneira adequada os requisitos técnicos e operacionais exigidos para a prestação do serviço na instituição.

Ao examinar os preços registrados apresentados pelos fornecedores, constatou-se que alguns valores estavam consideravelmente abaixo dos praticados em contratações similares. Tal discrepância aponta para a inviabilidade desses preços diante das particularidades do serviço, que exige custos adequados à sua complexidade e à qualidade necessárias. Por isso, tais valores foram desconsiderados, visando evitar potenciais riscos à execução contratual.

Além disso, é importante destacar que a contratação do Serviço de Alimentação e Nutrição pela FCT/UFG apresenta características e complexidade significativamente superiores às de contratações similares. Alguns fatores que impactam diretamente nos custos incluem:

- **Equipamento e mobiliário:** necessidade de a empresa contratada equipar o espaço com mobiliário adequado, representando um investimento considerável.
- **Aspectos regionais:** influência da disponibilidade e do preço dos insumos na região onde a FCT/UFG está localizada.
- **Requisitos específicos de qualidade e segurança alimentar:** atendimento às demandas variáveis de acordo com o público atendido, bem como customização do cardápio para atender às necessidades específicas da instituição.

Portanto, embora contratações similares tenham sido identificadas, as particularidades da contratação pela FCT/UFG justificam diferenças nos custos e reforçam a necessidade de considerar apenas os preços que atendam aos requisitos técnicos e financeiros adequados. Essa medida visa garantir a qualidade e eficiência da prestação do serviço, sem comprometer a viabilidade contratual.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo, conforme explicitado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de produção e distribuição de refeições para o Serviço de Alimentação (SA) e Lanchonete da Faculdade de Ciência e Tecnologia da Universidade Federal de Goiás (FCT/UFG), Câmpus Aparecida de Goiânia, visando atender à comunidade universitária, terceirizados, estagiários e visitantes da UFG. O SA deve promover uma alimentação balanceada, com boas condições higiênico-sanitárias, respeitando a cultura local, a legislação sanitária vigente e o disposto no

Termo de Referência e seus apêndices. A solução indicada para essa demanda é a realização de um processo licitatório, na modalidade Pregão, por se tratar de contratação de serviço comum, nos moldes do inciso XLI, art. 6º da Lei 14.133/2021, a ser licitado em sua forma eletrônica, em atendimento ao § 2º, art. 17 da referida Lei. Assim sendo, a empresa vencedora deverá cumprir rigorosamente a legislação, assim como as normas estabelecidas no presente processo licitatório. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Para que ocorra o fornecimento de alimentação é necessária a cessão onerosa de uso do espaço do Serviço de Alimentação e da área da cantina. Com base nos dados apresentados nos laudos de avaliação do espaço físico e adoção da metodologia estabelecida na Portaria 5280/2024, apresenta-se a seguir os valores referentes à concessão onerosa do uso do espaço e os valores referentes ao ressarcimento das despesas comuns:

Área Cedida	ÁREA (m2)	Valor da Cessão Laudo (mensal)	Cessão - Portaria (R\$) (mensal)	Ressarcimento de Custos indiretos (R\$) (mensal)	Total (R\$) (Cessão + Custos indiretos)
Centro de Convivência /cantina - FCT	158	3.200,00	640,00	855,57	1.495,57
Cantina Interna do bloco de sala de aulas - FCT	63	1.750,00	350,00	341,15	691,15
Total	221	4.950,00	990,00	1.196,72	2.186,72

Assim, fica estabelecido que a cobrança mensal pelo uso do espaço do Centro de Convivência/cantina - FCT deve ser no valor de R\$640,00 (R\$ 7.680,00 por ano) e para a Cantina Interna do bloco de sala de aulas - FCT, a importância de R\$350,00 (R\$ 4.200 por ano). O reajuste da concessão onerosa deverá ocorrer anualmente, por meio da aplicação do índice acumulado nos últimos doze meses do Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M) divulgado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

O ressarcimento dos custos indiretos calculados englobam as despesas com serviço de vigilância ostensiva, de água/esgoto e energia elétrica; sendo R\$855,57 por mês e R\$341,15 por mês para as áreas do Centro de Convivência/cantina e cantina interna.

O ressarcimento das despesas/custos comuns deve acontecer até ocorra a individualização dos medidores para o consumo de energia elétrica e água/esgoto.

Conforme art. 5º e 7º da Portaria 5280/2024 o montante do ressarcimento dos custos indiretos será atualizado anualmente, após a consolidação e registro no SIAFI e posterior rateio para a área cedida, como segue:

Art. 5º Para realização do rateio das despesas será considerado o valor total gasto com vigilância, serviços de água e esgoto e serviços de energia elétrica, dividido pela área total construída da UFG (em m²), multiplicado pela a área privativa da cessão (em m²).

Art. 7º Os dados dos valores totais gastos com vigilância, serviços de água e esgoto e serviços de energia elétrica (Tabela 2) são aqueles efetivamente consolidados e registrados no Sistema Integrado de Administração Financeira do Governo Federal – SIAFI, referente ao ano anterior ao da cobrança.

Para os casos de impedimento da atividade comercial desenvolvida no espaço, por motivos fortuitos ou de força maior, será descontado 100% no valor da contrapartida proporcionalmente aos dias paralisados.

Nos períodos de férias acadêmicas, o valor da concessão de uso a ser pago será de **20%** (vinte por cento) do valor mensal.

A contrapartida pela utilização do espaço físico será paga através de Guias de Recolhimento Único (GRU's) emitida pela Diretoria de Administração da Pró-Reitoria de Administração e Finanças, com vencimento até o dia 10 do mês subsequente.

A cobrança da contrapartida se dará a partir do início da execução das atividades comerciais, mediante a autorização da Pró-Reitoria de Administração e Finanças/UFG.

O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

Das obrigações da Concessionária:

Entre outras condições previstas no Termo de Referência, a concessionária fica obrigada:

Promover as adequações físicas e de instalações dos espaços concedidos, conforme especificação feita pela SEINFRA /UFG.

Manter e devolver o espaço físico concedido em mesmas condições ao que lhe foi entregue.

Responsabilizar-se legalmente pelos profissionais que compõem a equipe de trabalho do estabelecimento.

Responsabilizar-se pela segurança do espaço e seus colaboradores, observando ainda as diretrizes da Instituição.

Providenciar e manter a regularidade de toda documentação/autorizações/alvarás relativos ao funcionamento do estabelecimento.

Manter atualizados os dados cadastrais e de contato com a Administração.

Manter as condições habilitatórias em todo o período de execução contratual.

Prestar garantia de execução contratual, conforme condições estabelecidas no TR.

Observar os requisitos de higiene e manipulação, fabricação e distribuição descritos no TR e outros documentos complementares, tais como manuais, POP's e instruções da equipe de nutrição da Concedente.

Apresentar plano de trabalho que atenda às exigências da equipe de nutrição da Concedente, constantes do TR.

Da vigência:

O prazo de vigência do contrato é de **01 ano**, a contar da data da publicação do contrato no Diário Oficial da União e ser renovado até o limite de 10 anos, para tanto a Administração deverá observar as diretrizes do artigos 106, 107 e 110 da Lei nº 14.133 /21, como segue:

Art. 106. A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, observadas as seguintes diretrizes:

I - a autoridade competente do órgão ou entidade contratante deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual;

II - a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

III - a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

Art. 107. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

Art. 110. Na contratação que gere receita e no contrato de eficiência que gere economia para a Administração, os prazos serão de:

1 - até 10 (dez) anos, nos contratos sem investimento;

Da alteração subjetiva:

É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

Da sublocação:

É expressamente vedada a sublocação do espaço cedido.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa apresentada para o quantitativo de refeições no Serviço de Alimentação da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT/UFG), conforme demonstrado no Quadro 7, foi elaborada com base na média das refeições vendidas entre os meses de setembro e novembro de 2024. Essa análise considerou dados do Câmpus Aparecida de Goiânia e levou em conta o calendário acadêmico da Universidade Federal de Goiás (UFG).

Conforme o referido calendário, os meses de janeiro, fevereiro e julho correspondem a períodos de férias ou recessos acadêmicos. Considerando a baixa demanda por serviços de alimentação nesses períodos, quando a frequência de estudantes e servidores no campus é significativamente reduzida, os valores para esses meses foram zerados. No entanto, caso haja necessidade de atendimento, a direção da FCT /UFG informará oportunamente.

Além disso, o planejamento assume um calendário considerado **regular**, ou seja, um período em que as atividades acadêmicas e administrativas ocorrem sem interrupções provocadas por eventos como paralisações, greves ou outras circunstâncias excepcionais que possam impactar o funcionamento do campus e a demanda pelos serviços de alimentação. Esse cenário regular pressupõe o fluxo constante de estudantes, servidores e atividades acadêmicas, permitindo uma demanda estável pelos serviços de alimentação nos meses letivos.

Quadro 7. Estimativa de Refeições Serviço de Alimentação - Faculdade de Ciências e Tecnologia

Mês	Café da Manhã	Almoço
-----	---------------	--------

Janeiro	-	-
Fevereiro	-	-
Março	700	1.500
Abril	700	1.500
Maio	700	1.500
Junho	700	1.500
Julho	-	-
Agosto	700	1.500
Setembro	700	1.500
Outubro	700	1.500
Novembro	700	1.500
Dezembro	700	1.500
Total	6.300	13.500

Dessa forma, o planejamento apresentado no Quadro 7 busca alinhar-se às necessidades da comunidade acadêmica, ao mesmo tempo em que considera a eficiência operacional e a sustentabilidade econômica do Serviço de Alimentação da FCT/UFG.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 460.800,00

8.1 A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE para produção e distribuição das refeições e comercialização de lanches na FCT, Regional Goiânia/UFG.

8.1.2. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são discriminados na Tabela 1.

Tabela 1 - Especificação e detalhes do grupo/itens da contratação do serviço

GRUPO 01: Contratação de empresa para a prestação de serviços de alimentação e nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o Serviço de Alimentação (SA) da FCT/UFG, na cidade de Aparecida de Goiânia/GO.						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade Anual	Valor unitário máximo aceitável	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
01	Fornecimento pequenas refeições (café da manhã), sistema "bandeirão"	15210	Unidade de Refeição	6.300	R\$ 11,00	R\$ 69.300,00
02	Fornecimento grande refeição (almoço), sistema "bandeirão"	15210	Unidade de Refeição	13.500	R\$ 29,00	R\$ 391.500,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL PARA O GRUPO 01						R\$ 460.800,00

Para o serviço **Fornecimento pequenas refeições (Lanches) sistema de "lanchonete"**

Os preços deverão estar expostos em quadro próprio, e em lugar visível para os usuários.

Os preços praticados pela Concessionária poderão ser objeto de fiscalização pela Concedente em caso de identificação de sobrepreços quando comparado com produtos similares ofertados na região.

Em caso de identificação pela equipe de fiscalização de sobrepreço dos produtos, a Concessionária será notificada a prestar os esclarecimentos/comprovações para análise da Concedente, ensejando medidas corretivas, se for o caso.

Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços de tabela, nem a sua cobrança à parte.

O pagamento pela prestação dos serviços e venda de produtos será feito pelos usuários de tais serviços – Servidores públicos, estagiários, empregados de empresas terceirizadas e público em geral.

A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de cartões de crédito, débito, além de dinheiro em espécie.

A CONCESSIONÁRIA deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições e padrões legalmente aceitos e estar dentro do prazo de validade.

A CONCESSIONÁRIA deverá comercializar produtos dentro dos padrões da legislação, assim como manter um estoque de produtos que garantam um atendimento satisfatório a demanda da Concedente.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não será realizado o parcelamento da contratação, a fim de garantir as condições adequadas para a prestação do serviço e uma melhor gestão futura do contrato originado deste processo licitatório. A possibilidade de contratar por meio de grupos separados comprometeria uma gestão eficiente, dificultando o cumprimento do princípio constitucional da eficiência, uma vez que haveria a possibilidade de surgimento de vários contratos, tornando difícil o controle adequado.

Além disso, seria inviável o parcelamento em lotes de refeições, por exemplo, já que diferentes empresas poderiam ser contratadas, o que tornaria impossível a utilização compartilhada dos espaços de produção e distribuição. A necessidade desse agrupamento se justifica, ainda, pelo fato de que o gerenciamento centralizado possibilitará maior agilidade na tomada de decisões e maior competitividade no certame, garantindo a proteção da Administração Pública e evitando a possível perda do procedimento licitatório por desinteresse dos fornecedores. Assim, evita-se a necessidade de iniciar uma nova licitação para atender à demanda, oferecendo uma melhor relação custo-benefício para a UFG.

Além desses aspectos, considera-se as similaridades dos serviços, o que contribui para a economia de escala e ampliação da participação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Naõ foi verificada a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação pretendida está alinhada com o Planejamento Estratégico Institucional e com o Plano de Contratações Anual, considerando a importância de garantir a assistência alimentar para a comunidade universitária, especialmente para os estudantes de baixa renda, de forma econômica, segura e com qualidade. A gestão dos recursos públicos baseia-se nos modernos princípios de administração, pautando a aplicação de seus esforços na busca de melhores resultados com menores dispêndios, transitando da gestão de recursos para a gestão de resultados.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se garantir o fornecimento de refeições (café da manhã e almoço) nutricionalmente equilibradas, a preço acessível, na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Federal de Goiás (FCT/UFG), Câmpus Aparecida de Goiânia. Para tanto, a contratação de uma empresa especializada em alimentação e nutrição é uma estratégia efetiva e que promove o uso racional de recursos financeiros e materiais disponíveis.

A contratação do serviço é necessária para garantir a continuidade da assistência aos estudantes e aos demais membros da comunidade universitária UFG. A finalidade é proporcionar acesso a refeições nutricionalmente balanceadas, seguras, com qualidade sensorial e em quantidade suficiente, por um preço justo e acessível. Sem a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições, a execução do serviço não é possível. A UFG não possui mão de obra em seu quadro para manter o funcionamento dos RUs e RE, devido ao processo de extinção de cargos relacionados à produção de refeições do Quadro de Funcionários das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), necessitando assim da contratação de uma empresa terceirizada para que possa atingir seus objetivos institucionais.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 . Realização do processo licitatório para cessão do uso das áreas na FCT, Regional Goiânia para produção e distribuição das refeições e comercialização de lanches aos usuários.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. O Cessionário deverá empregar todos os meios necessários para atender, no que couber, às diretrizes constantes no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG no 01/2010 e às normas de proteção ao meio ambiente vigentes.

14.2. Observar, ainda, os seguintes critérios de sustentabilidade:

- Utilizar recipientes adequados para coleta e destinação de resíduos, na área interna e externa, em número razoável, de fácil limpeza e providos de tampas acionadas por pedal, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis. Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos;
- Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto no 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- Utilizar equipamentos e materiais de intercomunicação (como rádios, lanternas e lâmpadas, etc) de menor impacto ambiental;
- Observar a Resolução CONAMA no 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança, individuais e coletivos que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN /MARE no 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto no 5.940, de 25 de outubro de 2006. A Cessionária não poderá, em hipótese alguma, descartar os resíduos sólidos produzidos e gerados pela produção dos alimentos do Serviço de Alimentação e Cantina, nos containers destinados à coleta dos resíduos da UFG ;
- Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos utilizados na prestação dos serviços;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA no 257, de 30 de junho de 1999;

- Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, e obedecendo as orientações da Comissão da Coleta Seletiva da Contratante, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente;
- Manter critérios especiais e privilégios para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- Para a observação e conferência das rotinas de limpeza, com vistas à aferição dos critérios de sustentabilidade em relação ao consumo de água e à dispersão de produtos de limpeza, os Procedimentos Operacionais Padronizados - POP's deverão submetidos à aprovação pela SEINFRA/UFG;
- A CONTRATADA deverá, na execução do objeto, cumprir a legislação específica da área ambiental e de manejo de resíduos; A CONTRATADA deverá elaborar e executar o Projeto de Sustentabilidade Ambiental;
- Realizar a coleta dos resíduos sólidos em conformidade com o disposto na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), especialmente Art. 3º inciso I ao XIX, Art. 20º e 36, sem prejuízo das demais determinações legais;
- Observar nos processos de gestão do Serviço de Alimentação os objetivos do Programa Sustentabilidade da UFG - <https://sustentabilidade.ufg.br> e Diretoria de Meio Ambiente - SEINFRA da Universidade;
- Ter compromisso com a sustentabilidade ambiental, econômica e social na Administração Pública Federal nos limites contratuais e orientando-se pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais;[1] [2]

14.3. Ademais a pretensa licitação atende aos princípios norteadores do Plano Diretor de Logística Sustentável à medida que atende ao eixo 01- Promoção da racionalização e do consumo consciente de bens e serviços e ao eixo 06 - Divulgação, conscientização e capacitação acerca da logística sustentável, constantes no Plano de ações e metas de logística sustentável da UFG, uma vez que orienta e estabelece critérios de sustentabilidade que devem ser seguidos pelos contratados.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Tendo em vista o estudo realizado, considera-se que as soluções descritas atenderão plenamente as necessidades da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Federal de Goiás.

16. Responsáveis

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

CLARICE CARNEIRO BRAGA

Membro da comissão de contratação

GILMARA MARTINS DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

GILCILEIA INACIO DE DEUS BORBA

Membro da comissão de contratação

SARA CRISTINA NOGUEIRA

Membro da comissão de contratação

SIMONI URBANO DA SILVA

Membro da comissão de contratação

TATYANNE LETICIA NOGUEIRA GOMES

Membro da comissão de contratação

ARETUZA ALVES MARCORIO

Membro da comissão de contratação

MICHELLE MARIA DE OLIVEIRA LANDIM

Presidente da Comissão de Planejamento

GRAZIELLE GEBRIM SANTOS

Membro da comissão de contratação



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA

DESPACHO

Pelo presente, informamos que o Estudo Técnico Preliminar Nº 547/2025 (5091669) encontra-se devidamente analisado e aprovado pela Comissão de Planejamento, composta pelos seguintes membros, os quais assinam o referido despacho:

MICHELLE MARIA DE OLIVEIRA LANDIM
Presidente da Comissão de Planejamento

CLARICE CARNEIRO BRAGA
Membro da comissão de contratação

GILMARA MARTINS DE OLIVEIRA
Membro da comissão de contratação

GILCILEIA INACIO DE DEUS BORBA
Membro da comissão de contratação

SARA CRISTINA NOGUEIRA
Membro da comissão de contratação

SIMONI URBANO DA SILVA
Membro da comissão de contratação

TATYANNE LETICIA NOGUEIRA GOMES
Membro da comissão de contratação

ARETUZA ALVES MARCORIO
Membro da comissão de contratação

GRAZIELLE GEBRIM SANTOS
Membro da comissão de contratação



Documento assinado eletronicamente por **Clarice Carneiro Braga, Nutricionista**, em 13/01/2025, às 14:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Sara Cristina Nogueira, Nutricionista**, em 13/01/2025, às 14:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Simoni Urbano Da Silva, Nutricionista**, em 13/01/2025, às 15:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Grazielle Gebrim Santos, Nutricionista**, em 13/01/2025, às 18:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Aretuza Alves Marcorio, Diretora**, em 13/01/2025, às 20:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Tatyanne Leticia Nogueira Gomes, Nutricionista**, em 14/01/2025, às 09:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gilmara Martins De Oliveira, Técnico**, em 14/01/2025, às 10:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Michelle Maria De Oliveira Landim, Assistente em Administração**, em 22/01/2025, às 16:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5091673** e o código CRC **4F17A692**.

1. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

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

1.2 Observar nos processos de gestão do restaurante universitário os objetivos do Programa Sustentabilidade da UFG - <https://sustentabilidade.ufg.br> e Diretoria de Meio Ambiente - SEINFRA da Universidade, atentando-se para as ações de: a) Compromisso com a sustentabilidade ambiental, econômica e social na Administração Pública Federal nos limites contratuais e orientando-se pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais;

b) Eliminação do desperdício visando contínua melhoria dos processos e redução de gasto público; c) Incentivo à implementação de ações de eficiência energética nas edificações onde se situa o restaurante universitário. Ações em conjunto/partceria com os órgãos responsáveis da Universidade;

d) Estímulo de ações para o consumo responsável dos recursos naturais e bens públicos, por exemplo, uso racional da água e das edificações;

e) gestão integrada de resíduos pós-consumo, inclusive destinação ambientalmente correta; 1.3 É vedado a destinação dos restos de comida para alimentar suídeos, nos termos da Instrução Normativa n.º 44, de 2 de outubro de 2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Art.14, inciso V;

1.4 É vedado a destinação dos restos de comida para alimentar quaisquer animais;

1.5 Os restos de comida poderão, conforme Lei nº 12.305 de 2010, pelo regime de responsabilidade compartilhada serem destinados ao sistema de compostagem;

1.6 Em comum acordo com as partes atender no que couber, as exigências do Decreto 10.936 de 12 de Janeiro de 2022, separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis;

1.7 Elaborar no primeiro ano de vigência do contrato o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos - PGRS – conforme estabelece o Art. 20 da Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010;

1.7.1 O PGRS deverá ser apresentado à Diretoria de Meio Ambiente/SEINFRA para avaliação e acompanhamento das ações.

2 RESÍDUOS ORGÂNICOS

2.1 Providenciar local adequado para abrigar e acondicionar os resíduos temporariamente na área externa, observando todos os requisitos de segurança sanitária: contêineres com tampa, segregação por tipo, limpeza rotineira, higienização do abrigo pós coleta ou sempre que necessário;

2.2 Devido ao grande volume na produção de refeições, os resíduos orgânicos deverão ser recolhidos diariamente para não acumular;

2.2.1 É proibido o acúmulo de resíduos orgânicos devido a atrair animais (urbanos e silvestres), vetores, pragas urbanas e risco de contaminar alimentos e pessoas;

2.2.2 Obrigatoriamente, nos termos da legislação supracitada, a separação dos resíduos em orgânicos, recicláveis e rejeitos nos processos de produção ao destino final;

2.3 Os resíduos deverão ser mantidos acondicionados nos recipientes em sacos plásticos por cores que possam diferenciar orgânicos, recicláveis e rejeitos,

2.4 Não misturar os resíduos orgânicos com os demais resíduos.

2.5. Compostagem – Princípio da responsabilidade compartilhada:

2.5.1 Os restos de resíduos orgânicos poderão ser destinados para compostagem nos projetos de extensão da Universidade e demais atividades acadêmicas, quando houver possibilidade;

2.5.2 Os processos e procedimentos relacionados à compostagem serão orientados pelas unidades/órgãos da Universidade detentoras do conhecimento na área;

2.5.3 Cabe às partes em comum acordo em regime de responsabilidade compartilhada definir as ações que envolvem compostagem, como transporte para o local nos espaços da Universidade, quando houver, recursos humanos e materiais, desde que não majore os custos da contratação para as partes;

2.6 Transporte

2.6.1 Os horários de coleta deverão acontecer nos momentos de menor fluxo de pessoas na Universidade, informando à fiscalização da rotina de coleta, dias e horários;

2.6.2 Os dias e horários de coleta poderão ser alterados em comum acordo com as partes tendo em vista as necessidades da contratante e períodos sazonais ou motivos imprevisíveis;

2.6.3 Coleta de resíduos em caminhão apropriado e devidamente regulamentado para tal finalidade; 2.6.4 Limpeza dos resíduos que caírem fora dos contêineres ou fora do caminhão, devendo ser imediatamente recolhidos e depositados no caminhão;

2.6.5 Caso haja derramamento de chorume na operação de carga, compactação ou transporte, a contratada deverá providenciar a limpeza dos resíduos;

2.6.6 Locomoção dos contentores até o caminhão coletor, nos casos em que não for possível o posicionamento ideal do caminhão;

2.6.7 Transporte e destinação dos resíduos coletados:

a) no aterro sanitário devidamente regulamentado com emissão de certificado para efeitos de fiscalização e verificação correta da destinação final;

b) no local de compostagem dentro dos espaços da Universidade nos seus projetos de extensão visando atender a responsabilidade compartilhada desde a geração até o destino final ambientalmente adequado;

3 RESÍDUOS RECICLÁVEIS

- 3.1 Observar rigorosamente os critérios de segregação dos resíduos recicláveis;
- 3.2 Dispor de abrigo adequado para os recicláveis ou utilizar em comum acordo os abrigos da Universidade que destina seus resíduos obedecendo o Decreto 5.940/2006;
- 3.3 Coletar os resíduos recicláveis no mínimo duas vezes na semana ou sempre que se fizer necessário; 3.4 A coleta dos resíduos recicláveis poderá se beneficiar também do projeto Sustentabilidade da UFG e da logística de Coleta da Diretoria de Meio Ambiente - SEINFRA/UFG que destina os recicláveis de acordo o Decreto 5.940/2006, ou seja, às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, desde que acordado com as partes e a contratada não faça a destinação ambientalmente correta;
- 3.5 Em comum acordo e, de forma pontual, poderá também os resíduos recicláveis gerados pelo restaurante ser destinados para pesquisa, estudos nos projetos de extensão da Universidade e demais atividades acadêmicas extensão da Universidade e demais atividades acadêmicas;
- 3.6 Óleos de cozinha usado/frituras:
- 3.6.1 Em conformidade com a Lei nº 16.314, de 26 de Agosto de 2008 do Estado de Goiás e evitar danos ambientais é proibido o descarte de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal decorrente de uso culinário nas águas, solo e ar; 3.6.2 A destinação deverá se orientar pelas boas práticas ambientais como a reciclagem do produto ou juntamente os fornecedores estabelecer responsabilidade compartilhada;

4 RESÍDUOS NÃO RECICLÁVEIS

- 4.1 Os resíduos não recicláveis são os rejeitos em geral tais como: lixo de banheiro, papel higiênico, bitucas de cigarro, vidros planos entre outros que não possuem ainda técnica para sua reciclagem.
- 4.2 Deverão ser acondicionados em contêineres fechados. Sua coleta deverá ser diária ou quantas forem necessárias no dia para não acumular; conforme já especificado evitar vetores e pragas urbanas.
- 4.3 Lâmpadas observar os protocolos de descarte da Universidade e a Lei de resíduos 12.305 de 2010;

5 PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

- 5.1 Visando o compromisso com a sustentabilidade ambiental utilizar na lavagem dos utensílios, equipamentos e cozinha de produção dos alimentos produtos biodegradáveis.
- 5.2 Na aquisição de produtos descartáveis obrigatórios conforme este Termo de Referência, preferir aqueles biodegradáveis.
-

APÊNDICE III - ORIENTAÇÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

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

Pães e quitandas	Frequência
Pão francês	Diário
Pão de forma (branco ou integral)	1x no mês
Pão de batata, milho, abóbora, mandioca, pão doce, pão mandi, bisnaguinha ou careca	2x no mês
Torradas, pão na chapa (com margarina) - exceto pão francês	1x no mês
Tapioca	1x no mês
Cuscuz	1x no mês
Bolos de chocolate, coco, cenoura, formigueiro, milho, mármore, fubá de milho ou de arroz, banana, laranja, limão, cup cake etc	1x na semana
Roscas húngara, trançada, de nata, canela, chocolate, coco; nhoque, croissant	1x na semana
Pão de queijo, biscoito de queijo, enroladinho de queijo	1x por semana
Broas, Cookies, sequilhos	1x no mês
Pamonha assada com queijo, mané pelado	1x no mês
Complementos	
Queijos	Frequência
Queijo Mussarela	2x no mês
Queijo branco tipo Minas	1x no mês
Requeijão cremoso	2x no mês

Queijo prato	1x no mês
Bebidas lácteas	Frequência
Iogurte (sabores)	2 a 3x no mês
Vitamina de frutas (exceto frutas que escurecem e/ou desenvolvem sabor amargo, exemplos: banana, mamão, melão, maçã...)	1x no mês
Mingau de aveia, de amido de milho, de coco ou de chocolate	1x no mês
Pastas	Frequência
Pasta de grão de bico	1x no mês
Guacamole	1x no mês
Geleia ou gelejada	1x no mês
Pasta de amendoim	1x no mês
Outros	
Ovos (mexidos, fritos, omelete, cozido)	1 x na semana
Preparações com carne moída, picadinha ou desfiada	2x no mês
Preparações com frango picadinho ou desfiado	2x no mês
Salsicha, presunto, bacon, salame, mortadela	Datas comemorativas

Quadro 2. Hortaliças A, B e C a serem utilizadas no cardápio

Hortaliças A (até 5% carboidratos)	Abobrinha, acelga, aipo, agrião, aspargos, alface, berinjela, brócolis, broto de feijão, cebola, cebolinha, chicória, couve, couve-flor, escarola, espinafre, jiló, mostarda, nabo, pepino, palmito, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate
---	---

Hortalças B (até 10% carboidratos)	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha fresca, nabo, quiabo e vagem
Hortalças C (acima de 10% carboidratos)	Batata inglesa, batata doce, batata baroa, cará, inhame, mandioca e milho verde.

Quadro 3. Resumo da distribuição das opções de carnes por semana

1ª semana					
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Almoço	Carne bovina 1ª	Carne suína	Filé de frango	Carne bovina2ª	Coxa e sobrecoxa de frango
2ª semana					
Almoço	Carne suína	Filé de Peixe	Carne bovina 2ª	Filé de Frango	Carne bovina 1ª
3ª semana					
Almoço	Filé de frango	Carne bovina 1ª	Coxa e sobrecoxa de frango	Carne bovina2ª	Carne suína (Feijoada)
4ª semana					
Almoço	Carne bovina 2ª	Coxa e sobrecoxa de frango	Carne bovina 1ª	Carne suína	Filé de frango

Quadro 4. Cortes e preparações permitidos para composição de prato proteico do almoço e complementos do café da manhã

Cortes de carne	Preparações indicadas
Bovina	
Carnes 1ª	
Alcatra	Bife na chapa ou grelhado, à milanesa, refogado, assado, picadinho, estrogonofe
Contrafilé	preparações na chapa ou grelhadas, assado
Coxão duro	Cozido, ensopado, assado de panela, moído (refogado, quibe, rocambofe, hambúrguer)
Coxão mole (sem a capa)	Bife na chapa ou grelhado, bife à rolê, refogado, à milanesa, estrogonofe, picadinho
Filé mignon	Estrogonofe, bife de chapa ou grelhado, picadinho
Lagarto	Assado de forno/panela, ensopado, moído
Patinho	Moído, ensopados, assado de panela
Carne seca	Refogada ou ensopada em preparações conjugadas
Carne 2ª	
Acém	Moído, ensopado
Capa coxão mole	Moído, ensopado
Músculo	Moído 2x
Peixinho	Moído

Fraldinha	Bife na chapa ou grelhado, assado, picadinho
Paleta	Vaca atolada
Peito	Vaca atolada
Suína	
Filé	Na chapa ou grelhados
Lombo	Assado de forno/panela, na chapa, ensopado
Pernil traseiro	Assado, grelhado, frito
Bacon	Frito, adicionado a preparações como feijoadas, bife à fricandole, purê de hortaliças e virados
Linguiça calabresa, portuguesa e paio	Apenas compondo preparações como, por exemplo, feijoadas.
Linguiça fina fresca	Apenas compondo preparações como, por exemplo, panelinha e feijoadas.
Aves	
Filé de peito de frango	Na chapa ou grelhado, à milanesa, estrogonofe, cubos, iscas, compondo preparações como galinhada e frango xadrez
Sassami	Estrogonofe, cubos, iscas, compondo preparações como galinhada e frango xadrez
Coxa e sobrecoxa s/ osso	Assado, grelhado, frito, ensopado, compondo preparações como galinhada
Coxa e sobrecoxa c/ osso	Assado, grelhado, frito, ensopado, compondo preparações como galinhada
Salsicha	Cozida com molho sugo em datas comemorativas
Pescados	

Filé de peixes: tilápia, pintado, surubim	Grelhado, assado, frito, empanado, iscas, moqueca
---	---

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

Preparações vegetarianas	Utilização semanal
Soja branca e amarela (texturizada, cubos/iscas)	1 vez
Grãos, sementes e castanhas: feijão branco, feijão vermelho, lentilha, grão de bico; sementes de chia, linhaça, gergelim, castanhas, quinoa, soja e outros	2 vezes
Ovos, queijos, tortas diversas e massas	2 vezes

Quadro 6. Frequência semanal dos tipos de guarnição no cardápio

Tipos de guarnição	Utilização semanal
Hortalças A e B	2 vezes
Hortalças C	2 vezes
Massas ou tortas ou suflês ou preparações à base de milho e virados	1 vez

.....

Avaliação da Qualidade dos Serviços prestados no Serviço de Alimentação da FCT/UFG

1 INTRODUÇÃO

1.1 Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão do contrato de prestação de serviços de fornecimento de refeições para o Serviço de Alimentação da FCT/ UFG Câmpus Aparecida de Goiânia.

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

2 OBJETIVO

2.1 Avaliar o desempenho e a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA e estabelecidos neste Termo de Referência.

3 MÉTODO DE AVALIAÇÃO

3.1 A avaliação do desempenho e da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será realizada por meio do Formulário de Instrumento de Medição e Resultado – **IMR (ANEXO IV-A)**, no qual serão analisados 3 Grupos de Atividades no Serviço de Alimentação da CONTRATADA;

3.2 O instrumento é composto por **03** itens, aos quais devem ser atribuídos os seguintes pontos e conceitos para cada atividade avaliada: 3 (três) “Realizada ou em conformidade”, 1 (um) “Parcialmente Realizada ou parcialmente em conformidade” ou 0 (zero) “Não Realizada ou em não conformidade”;

3.3 Após atribuída pontuação 0 (zero) aos itens do IMR 1.A.1, 1.A.4, 1.A.7, 1.B.1, 1.B.3, 1.B.7, 2.A.1, 2.A.2, 2.A.6, 2.A.7, 2.A.8, 2.B.5, 2.B.7, 2.B.8, 2.B.10, 2.B.12, 2.B.13 e 2.B.20, cada nova ocorrência registrada no mês vigente resultará na redução adicional de 1 (um) ponto no item reincidente do IMR. O desconto será feito sobre a somatória total dos pontos do IMR.

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

3.5 Tal avaliação será registrada no formulário de registro de ocorrências e deverá ser assinada pelo servidor da Comissão de Fiscalização do Contrato e nutricionistas ou gerente/preposto da CONTRATADA. A assinatura poderá ser feita por meio da plataforma de Assinatura Eletrônica - Governo Digital.

3.5.1 Caso qualquer representante da CONTRATADA se recuse a assinar os Formulários de Registro de Ocorrência, o mesmo será assinado por duas testemunhas (servidor da UFG, funcionário terceirizado e/ou usuário).

3.6 A CONTRATADA deverá responder, por escrito, as ocorrências encaminhadas pela Comissão de Fiscalização do contrato no prazo máximo de 3 dias úteis, incluindo as justificativas para as não conformidades registradas no Formulário de Registro de Ocorrências. O prazo para a solução das irregularidades listadas é variável em função do risco que podem oferecer à saúde do usuário do SA/FCT, podendo ser estabelecidos dias corridos, independente do horário de funcionamento da CONTRATADA, da CONTRATANTE e do SA/FCT.

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

3.8 Situações que gerem risco à saúde dos usuários e/ou funcionários do SA/FCT deverão ser resolvidas de imediato, não cabendo prazo para correção das falhas e atenuante de penalidade.

3.9 Após atribuídas as pontuações de cada item, será realizada a soma das notas dos blocos. A pontuação final obtida será convertida proporcionalmente em nota de 0 a 10,0 (por meio de regra de 3) para classificação da prestação do serviço. Caso a pontuação seja negativa, será considerada como nota a pontuação final zero (0).

3.10 As avaliações do IMR não serão consideradas para efeitos de desconto nas 2 (duas) primeiras faturas do primeiro ano de vigência do Contrato. O IMR será aplicado de forma educativa e para adaptação da CONTRATADA aos critérios de avaliação.

3.11. O IMR, constante do **Apêndice V** deste TR poderá sofrer alterações durante toda a vigência do contrato, pela Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE, condicionado ao conhecimento da CONTRATADA.

4 CLASSIFICAÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO SEGUNDO A MÉDIA FINAL

Ótimo	Bom	Regular	Insatisfatório
> 9,0 pontos	8,0 a 8,99 pontos	7,0 a 7,99 pontos	< 7,0 pontos

5 RESPONSABILIDADES DA COMISSÃO FISCALIZADORA

- 5.1 Avaliação da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações por escrito, em formulário próprio, de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR.
- 5.2 Consolidação e análise das avaliações diárias.
- 5.3 Qualificação do desempenho mensal das atividades da CONTRATADA por meio do preenchimento do formulário IMR. Encaminhar o IMR, juntamente com as justificativas para os itens avaliados que receberam ponto 0 (zero) ou 1 (um), ao setor competente da UFG para aplicação de ajustes no pagamento.

6 DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

- 6.1 Cabe à CONTRATANTE, por meio da Comissão Fiscalizadora, realizar a avaliação qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR. Quando atribuídos pontos 1 (um) ou 0 (zero) na avaliação, a CONTRATANTE deverá comunicar de imediato à CONTRATADA o motivo desta, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;
- 6.2 A Comissão Fiscalizadora realizará a consolidação e análise das avaliações qualificando o desempenho mensal das atividades da CONTRATADA por meio do preenchimento do formulário IMR;
- 6.3 No final do mês avaliado, a Comissão Fiscalizadora deverá encaminhar, até o sétimo dia útil do mês subsequente, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para a CONTRATADA;
- 6.4 A CONTRATADA terá seu pagamento mensal baseado nas avaliações do Formulário de Instrumento de Medição e Resultados (IMR), de acordo com os percentuais abaixo:

Faixa de Ajustes no Pagamento		
Conceito Geral proveniente da média global do Quadro Resumo Mensal de avaliação	Porcentagem do Valor Mensal da Contratação	Nota Final mensal
	100%	$x \geq 9,0$
	95%	$8,0 \leq x < 9,0$
	90%	$7,0 \leq x < 8,0$
	85%	$x < 7,0$

.....

1. A Rotinas de Serviço	
1.A.1	Adequado armazenamento de gêneros alimentícios e preparações prontas para consumo (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?
1.A.2	Adequado armazenamento de produtos de limpeza e aquisição de produtos certificados pelo Ministério da Saúde (MS)?
1.A.3	Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no MBP?
1.A.4	A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?
1.A.5	A higienização de utensílios e equipamentos é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?
1.A.6	A higienização de mobiliário e ambientes é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?
1.A.7	A coleta e o armazenamento das amostras de todas as preparações por 72 h é realizada diariamente, conforme descrito no Termo de Referência e na legislação sanitária vigente?
1.A.8	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos e óleo, conforme legislação vigente?
1.A.9	Os coletores e caçamba(s) destinadas ao armazenamento de lixo orgânico e de lixo reciclável são mantidos em bom estado de conservação, organização e limpeza?
1.A.10	A frequência da coleta e a destinação dos resíduos sólidos e óleo está em conformidade com a demanda do serviço e as boas práticas ambientais e manejo de resíduos previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente?
1.A.11	Abastecimento de material de higiene de mãos nas pias e lavatórios da cozinha, área de manipulação, área de distribuição e refeitório está adequado?
1.A.12	Cumprimento das normas de acessibilidade, conforme previsto no Termo de Referência?
1.A.13	Os horários de funcionamento do SA/FCT e caixas previstos no Termo de Referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura ou antecipação do fechamento para atendimento aos usuários?
1.A.14	Visitantes nas áreas internas do SA/FCT cumprem requisitos de higiene? Jalecos e toucas descartáveis são disponibilizados para os mesmos, conforme legislação sanitária?
1.A.15	A CONTRATADA apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?
Pontuação Rotinas de Serviços (itens 1.A.1 a 1.A.15)	
1.B Mão de obra	
1.B.1	Funcionários exercem as atividades específicas da função (não há desvio de função que favoreça falhas na execução do serviço)?
1.B.2	O quadro de nutricionistas atende o previsto na Resolução do CFN n.º 600/2018?
1.B.3	Nutricionistas da CONTRATADA responsáveis pelo serviço exercem as atividades específicas da função?
1.B.4	O quadro de funcionários é suficiente para prestação dos serviços com qualidade e sem atrasos, conforme previsto no Termo de Referência?
1.B.5	Funcionários utilizam uniformes completos e EPIs em perfeito estado de conservação e limpeza e adequados às tarefas que executam?
1.B.6	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações utilizam uniforme apropriado e diferenciado?
1.B.7	Funcionários com boa higiene pessoal, apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária?

1.B.8	Funcionários utilizam uniformes apenas nas dependências do SA/FCT? Funcionários não fumam usando uniformes nas dependências do SA/FCT?
1.B.9	Manipuladores realizam a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, conforme legislação sanitária?
Pontuação Mão de obra (itens 1.B.1 a 1.B.9)	
1.C Outras infrações	
1.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 1.
PONTUAÇÃO DO GRUPO 1 (1.A.1 a 1.C.1)	
2.A	Planejamento e Produção das Refeições
2.A.1	Os gêneros alimentícios adquiridos e distribuídos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido no Termo de Referência?
2.A.2	Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pela Comissão de Fiscalização do contrato da FCT/UFG?
2.A.3	O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo estipulado no Termo de Referência?
2.A.4	O parecer do Serviço de Nutrição da FCT/UFG sobre o cardápio, com correções considerando o Termo de Referência e literatura científica, é atendido? O prazo para as adequações do cardápio segue o preconizado pelo TR?
2.A.5	As fichas técnicas são encaminhadas e disponibilizadas sempre que solicitadas pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG?
2.A.6	No início da distribuição da refeição o cardápio segue o previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG?
2.A.7	Houve interrupção da distribuição da refeição?
2.A.8	Durante a distribuição das refeições houve alteração do cardápio?
2.A.9	A CONTRATADA não reaproveita sobras de alimentos preparados ou restos alimentares no SA/FCT, proibido conforme legislação sanitária e Termo de Referência?
2.A.10	A CONTRATADA oferece alimentos que não estão previstos no cardápio (extras)?
2.A.11	Usuários com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação da CONTRATANTE, conforme previsto no Termo de Referência?
2.A.12	A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no Termo de Referência e PIQ são respeitados?
2.A.13	A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, prevista no Termo de Referência, é respeitada?
2.A.14	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada?
2.A.15	Para o preparo de bebidas é utilizada água filtrada ou mineral?
2.A.16	A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição é suficiente para que não haja atraso e/ou interrupção do serviço?
2.A.17	A quantidade e/ou capacidade dos equipamentos e móveis são suficientes para manter a qualidade na execução do serviço?
2.A.18	O mapa de produção foi enviado conforme previsto no TR? Contém o planejamento do número de refeições, preparações, ingredientes e outras informações pertinentes? O per capita dos ingredientes das preparações porcionadas constantes no mapa de produção são suficientes para atender a porção estabelecida nos itens específicos do TR?
2.A.19	A composição das preparações do cardápio atende às especificações do TR?
Pontuação Planejamento e produção das refeições (itens 2.A.1 a 2.A.19)	
2.B	Qualidade das refeições e do serviço de atendimento

2.B.1	Preparações devidamente identificadas no balcão de distribuição, contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?
2.B.2	O cardápio é disponibilizado previamente para os usuários, com antecedência e informações mínimas previstas no TR?
2.B.3	Gêneros alimentícios ofertados em embalagens próprias na distribuição apresentam rótulos e identificação conforme o TR?
2.B.4	É oferecido aos usuários a opção de escolher entre o prato proteico do dia e o prato proteico vegetariano ?
2.B.5	É realizada a aferição da temperatura das preparações? Os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros?
2.B.6	Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pela CONTRATANTE são corrigidas ou substituídas?
2.B.7	Preparações prontas para o consumo apresentam alterações sensoriais indesejadas (odor, sabor, textura) e/ou cocção inadequada e/ou alterações do padrão de qualidade?
2.B.8	O padrão de qualidade das preparações aprovado pela CONTRATANTE por meio da análise sensorial é mantido durante todo o período de distribuição?
2.B.9	A porção padrão de todas as preparações porcionadas estão expostas e adequadas às descritas no Termo de Referência?
2.B.10	As preparações são elaboradas de acordo com as informações descritas no mapa de produção aprovado?
2.B.11	A balança está disponível na área de distribuição para os usuários conferirem a porção padrão conforme estabelecido no Termo de Referência?
2.B.12	As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?
2.B.13	Gêneros alimentícios e/ou preparações com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos não são disponibilizados para consumo? As solicitações de análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade da água são realizadas sempre que solicitadas pela CONTRATANTE, conforme previsto no Termo de Referência?
2.B.14	Mantida a mesa com opções de temperos e outros ingredientes conforme estabelecido no TR?
2.B.15	O tempo de espera na fila para aquisição de refeições (caixa) não ultrapassa 10 minutos? O caixa é mantido durante toda a distribuição no local estipulado para funcionamento?
2.B.16	O tempo de espera na fila para acesso ao SA/FCT não excede 10 minutos?
2.B.17	São disponibilizados materiais e demais itens descartáveis para acondicionamento de refeições a serem transportadas pelos usuários conforme previsto no Termo de Referência?
2.B.18	O livro de registros de ocorrências é mantido em local visível e acessível aos usuários no SA/FCT?
2.B.19	Houve prejuízo ao acesso dos usuários ao SA/FCT?
2.B.20	Houve interrupção dos serviços do SA/FCT a revelia da autorização da CONTRATANTE?
Pontuação qualidade das refeições e do serviço de atendimento (itens 2.B.1 a 2.B.20)	
2. C Outras infrações	
2.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 2.
PONTUAÇÃO DO GRUPO 2 (2.A.1 a 2.C.1)	
3. A	A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais
3.A.1	Alvará Sanitário atualizado, Certificado de funcionamento da Prefeitura (alvará de funcionamento), Certificado de Conformidade (CERCON).
3.A.2	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço?
3.A.3	Mantido os registros de execução dos POPs do SA/FCT, conforme legislação sanitária?

3.A.4	Há nutricionista(s) da CONTRATADA diariamente no SA/FCT?
3.A.5	A CONTRATADA possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e os disponibiliza à CONTRATANTE, conforme Termo de Referência?
3.A.6	A CONTRATADA possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de equipamentos do SA/FCT e o executa, mantendo os registros? A CONTRATADA realiza manutenção corretiva de equipamentos do SA/FCT no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? Providência de reposição temporária do móvel/equipamento danificado por equivalente até que o original seja consertado, caso comprometa a prestação de serviço?
3.A.7	Edificação, instalações, equipamentos e móveis do SA/FCT mantidos livres de vetores e pragas? A CONTRATADA realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário no SA/FCT, mantendo os registros de controle químico realizado por empresa capacitada?
3.A.8	Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios do SA/FCT são higienizados pela CONTRATADA, antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes?
3.A.9	A CONTRATADA realiza a higienização dos reservatórios de água quando solicitado pela CONTRATANTE, mantendo registros dos procedimentos?
3.A.10	Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de refrigeradores, balcões de distribuição e <i>passthrough</i> são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração?
3.A.11	Equipamentos e filtros instalados pela empresa para climatização estão bem conservados e mantêm registros de manutenção preventiva?
3.A.12	Caixas de gordura e de esgoto em adequado estado de conservação e funcionamento, com registros de higienização mensal?
Pontuação da coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais (itens 3.A.1 a 3.A.12)	
3. B	Saúde dos manipuladores
3.B.1	A CONTRATADA comprova a realização de exames periódicos de saúde de manipuladores de acordo com legislação sanitária vigente?
Pontuação de Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas (itens 3.B.1)	
3. C Outras infrações	
3.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 3
PONTUAÇÃO DO GRUPO 3 (3.A.1 a 3.C.1)	

Pontuação Final do IMR Mensal	
Pontuação parcial (somatório pontuação grupos 1, 2 e 3)=	
Desconto por reincidências (número de ocorrências com reincidência após nota 0 nos itens 1.A.1, 1.A.4, 1.A.7, 1.B.1, 1.B.3, 1.B.7, 2.A.1, 2.A.2, 2.A.6, 2.A.7, 2.A.8, 2.B.5, 2.B.7, 2.B.8, 2.B.10, 2.B.12, 2.B.13 e 2.B.20) x 1=	
*Pontuação final (Pontuação parcial – Desconto por reincidências)=	
Nota mensal (pontuação final x 10) / 237=	

*Caso a Pontuação final seja negativa, será considerada como Nota mensal zero (0).

APÊNDICE VI- DOCUMENTO AUXILIAR AO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – SA/FCT/UFG

1. A Rotinas de Serviço		Orientações para preenchimento dos itens
1.A.1	Adequado armazenamento de gêneros alimentícios e preparações prontas para consumo (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?	Acondicionamento e identificação dos gêneros alimentícios e preparações prontas para consumo conforme legislação sanitária, Termo de Referência e literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR, 2015; ABERC, 2015). Caso haja uma infração no mês que coloque em risco a saúde dos usuários e/ou funcionários será atribuída pontuação 0. Se não colocar em risco a saúde dos usuários e/ou funcionários, será atribuída pontuação 1 ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
1.A.2	Adequado armazenamento de produtos de limpeza e aquisição de produtos certificados pelo Ministério da Saúde (MS)?	Armazenamento conforme legislação sanitária e literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA JUNIOR, 2015; ABERC, 2015). O inadequado armazenamento de produtos de limpeza colocou em risco a saúde dos usuários e funcionários e/ou foram adquiridos produtos não certificados pelo MS? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco a saúde, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.3	Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no MBP?	Se o MBP não estiver atualizado, aprovado, implantado e disponível, com registros dos procedimentos atualizados será atribuída pontuação 0.
1.A.4	A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Caso a higienização dos alimentos não atenda a legislação sanitária, o MBP e a literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR, 2015; ABERC, 2015), será atribuída pontuação 0.
1.A.5	A higienização de utensílios e equipamentos é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização incorreta ou insuficiente de utensílios ou equipamentos colocou em risco a saúde dos usuários e funcionários? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.6	A higienização de mobiliário e ambientes é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização incorreta ou insuficiente de mobiliário e ambientes colocou em risco a saúde dos usuários e funcionários e/ou constitui infração à legislação sanitária? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocado em risco a saúde dos usuários e funcionários, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de situações reincidentes durante o mês e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.7	A coleta e o armazenamento das amostras de todas as preparações por 72 h é realizada diariamente, conforme descrito no Termo de Referência e na legislação sanitária vigente?	A ausência da coleta e armazenamento de amostras constitui infração à legislação sanitária e ao Termo de Referência e será atribuída pontuação 0. A coleta de amostra em quantidade inferior a 200 g ou 200 mL (para líquidos e folhosos) será atribuída pontuação 0. Amostra armazenada a temperatura superior a 4°C será atribuída pontuação 0.

1.A.8	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos e óleo, conforme legislação vigente?	Ao descumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos e de óleo será atribuída pontuação 0.
1.A.9	Os coletadores e caçamba(s) destinadas ao armazenamento de lixo orgânico e de lixo reciclável são mantidos em bom estado de conservação, organização e limpeza?	As áreas de armazenamento de lixo orgânico e reciclável estavam em mau estado de conservação, organização e/ou limpeza? Se sim, será atribuída pontuação 1 ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
1.A.10	A frequência da coleta e a destinação dos resíduos sólidos e óleo está em conformidade com a demanda do serviço e as boas práticas ambientais e manejo de resíduos previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente?	Se a frequência da coleta e a destinação dos resíduos não estiver em conformidade com a demanda do serviço e as boas práticas ambientais e manejo de resíduos previstas neste Termo de Referência será atribuída pontuação 0.
1.A.11	Abastecimento de material de higiene de mãos nas pias e lavatórios da cozinha, área de manipulação, área de distribuição e refeitório está adequado?	A ausência de um ou mais materiais de higiene de mãos nas pias e lavatórios nas áreas do SA/FCT constitui infração à legislação sanitária e ao Termo de Referência e será atribuída pontuação 0.
1.A.12	Cumprimento das normas de acessibilidade, conforme previsto no Termo de Referência?	Ao descumprimento das normas de acessibilidade e bom atendimento aos usuários, será atribuída pontuação 0.
1.A.13	Os horários de funcionamento do SA/FCT e caixas previstos no Termo de Referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura ou antecipação do fechamento para atendimento aos usuários?	Houve atraso na abertura do SA/FCT e dos caixas? Se sim, com atraso superior a 10 minutos, será atribuída pontuação 1, ou pontuação 0 em caso de reincidência durante o mês. Em caso de fechamento antes do horário previsto no Termo de Referência será atribuída pontuação 0.
1.A.14	Visitantes nas áreas internas do SA/FCT cumprem requisitos de higiene? Jalecos e toucas descartáveis são disponibilizados para os mesmos, conforme legislação sanitária?	Ao descumprimento dos requisitos de higiene e saúde por visitantes será atribuída pontuação 0. A indisponibilidade de jalecos e/ou toucas descartáveis para visitantes será atribuída pontuação 0.
1.A.15	A CONTRATADA apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?	Em caso de descumprimento dos prazos estipulados e informados nos registros das ocorrências para resolução de irregularidades na execução dos serviços será atribuída pontuação 0.
Pontuação Rotinas de Serviços (itens 1.A.1 a 1.A.15)		
1.B Mão de obra		
1.B.1	Funcionários exercem as atividades específicas da função (não há desvio de função que favoreça falhas na execução do serviço)?	Ao desvio de função do funcionário será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
1.B.2	O quadro de nutricionistas atende o previsto na Resolução do CFN n.º 600/2018?	Quadro incompleto de nutricionistas conforme Resolução CFN n.º 600/2018 ou ausência do nutricionista receberá pontuação 0.
1.B.3	Nutricionistas da CONTRATADA responsáveis pelo serviço exercem as atividades específicas da função?	Ao desvio de função de nutricionistas da CONTRATADA responsáveis pelo serviço, em desacordo com a legislação do CFN, será atribuída pontuação 0.
1.B.4	O quadro de funcionários é suficiente para prestação dos serviços com qualidade e sem atrasos, conforme previsto no Termo de Referência?	Ao quadro de funcionários insuficiente para atender a demanda do serviço será atribuída pontuação 0.
1.B.5	Funcionários utilizam uniformes completos e EPIs em perfeito estado de conservação e limpeza e adequados às tarefas que executam?	À utilização de uniformes e EPIs incompletos, mal conservados, sujos ou inadequados às tarefas, duas vezes por um mesmo funcionário, ou três vezes por funcionários diferentes, será atribuída pontuação 0.
1.B.6	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações utilizam uniforme apropriado e diferenciado?	Ao uso do mesmo tipo (cor) de uniforme por funcionários responsáveis pela higienização das instalações e das dependências onde há manipulação de alimentos será registrada e

		atribuída pontuação 1, e em caso de reincidência durante o mês será atribuída pontuação 0.
1.B.7	Funcionários com boa higiene pessoal, apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária?	Caso haja infração à legislação sanitária relativa à higiene e apresentação pessoal dos funcionários, será atribuída pontuação 0.
1.B.8	Funcionários utilizam uniformes apenas nas dependências do SA/FCT? Funcionários não fumam usando uniformes nas dependências do SA/FCT?	Caso haja a utilização de uniformes fora das dependências do SA/FCT será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês. Ao ato de fumar registrado nas dependências do SA/FCT será atribuída pontuação 0.
1.B.9	Manipuladores realizam a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, conforme legislação sanitária?	Caso seja identificada infração à legislação sanitária relativa à higiene das mãos dos manipuladores no mês, colocando em risco a saúde dos usuários, será atribuída pontuação 0.
Pontuação Mão de obra (itens 1.B.1 a 1.B.9)		
1.C Outras infrações		
1.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 1.	Se a infração colocou a saúde dos usuários ou trabalhadores em risco será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
PONTUAÇÃO DO GRUPO 1 (1.A.1 a 1.C.1)		
2.A	Planejamento e Produção das Refeições	
2.A.1	Os gêneros alimentícios adquiridos e distribuídos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido no Termo de Referência?	A aquisição e distribuição de gêneros alimentícios fora do PIQ estabelecidos no Termo de Referência ofereceu risco à saúde dos usuários e funcionários? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não oferecer risco à saúde, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
2.A.2	Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pela Comissão de Fiscalização do contrato da FCT/UFG?	Em caso de descumprimento dos prazos para substituição de matérias primas reprovadas será atribuída pontuação 0.
2.A.3	O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo estipulado no Termo de Referência?	Em caso de descumprimento dos prazos estipulados para entrega do cardápio para avaliação será atribuída pontuação 1 para até 3 dias de atraso e pontuação 0 se o atraso for superior a 3 dias.
2.A.4	O parecer do Serviço de Nutrição da FCT/UFG sobre o cardápio, com correções considerando o Termo de Referência e literatura científica, é atendido? O prazo para as adequações do cardápio segue o preconizado pelo TR?	Ao não atendimento do parecer do Serviço de Nutrição da FCT/UFG sobre o cardápio será atribuída pontuação 0.
2.A.5	As fichas técnicas são encaminhadas e disponibilizadas sempre que solicitadas pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG?	Ao não atendimento da solicitação do Serviço de Nutrição da FCT/UFG em relação às fichas técnicas será atribuída pontuação 0.
2.A.6	No início da distribuição da refeição o cardápio segue o previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG?	Caso no início da distribuição o cardápio aprovado não seja seguido será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.

2.A.7	Houve interrupção da distribuição da refeição?	Caso haja interrupção da distribuição que gere espera pelos usuários acima de 10 minutos na área de distribuição, ou falta de itens do cardápio será atribuída pontuação 1. Em caso de reincidência por falta de preparações do cardápio no mês ou espera superior a 20 min será atribuída pontuação 0. Caso um ou mais usuários fiquem sem receber uma ou mais preparações do cardápio será atribuída pontuação 0.
2.A.8	Durante a distribuição das refeições houve alteração do cardápio?	Caso o inadequado planejamento e produção das refeições gerar alteração de um ou mais preparações do cardápio será atribuída pontuação 1, ou 0 caso de reincidência no mês. A alteração de uma ou mais preparações do cardápio durante a distribuição em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação ao número de refeições servidas no mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) não será penalizada. A alteração de uma ou mais preparações do cardápio durante a distribuição quando o número de porções indicada no mapa de produção for superior ao número de usuários atendidos será atribuída pontuação 0.
2.A.9	A CONTRATADA não reaproveita sobras de alimentos preparados ou restos alimentares no SA/FCT, proibido conforme legislação sanitária e Termo de Referência?	Ao reaproveitamento de sobras de alimentos preparados ou restos alimentares será atribuída pontuação 0.
2.A.10	A CONTRATADA oferece alimentos que não estão previstos no cardápio (extras)?	Caso a CONTRATADA disponibilize na distribuição alimentos/preparações que não estejam previstos no cardápio (extras) sem a devida autorização da CONTRATANTE será atribuída pontuação 0. Caso a oferta de extra seja porcionada e/ou substitua alguma preparação do cardápio do dia, será atribuída pontuação 1 ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
2.A.11	Usuários com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação da CONTRATANTE, conforme previsto no Termo de Referência?	Ao não atendimento ou à falha no atendimento aos usuários com necessidades dietéticas especiais, conforme solicitação da CONTRATANTE, será atribuída pontuação 0.
2.A.12	A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no Termo de Referência e PIQ são respeitados?	Caso a distribuição de carnes, seus cortes e formas de preparo prevista no Termo de Referência e PIQ não sejam respeitados será atribuída pontuação 0.
2.A.13	A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, prevista no Termo de Referência, é respeitada?	Caso a distribuição de pratos vegetarianos prevista no Termo de Referência não seja respeitada será atribuída pontuação 0. A ausência de prato proteico vegetariano quando informado à CONTRATADA a existência de demanda no SA/FCT será atribuída pontuação 0.
2.A.14	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada?	Caso seja identificada situação com potencial para contaminação cruzada de alimentos será atribuída pontuação 0. A preparação vegana que apresentar adição/contaminação de ingrediente de origem animal será atribuída pontuação 0. A preparação vegana que for manipulada em desacordo com as Boas Práticas de Fabricação será atribuída à pontuação 0.
2.A.15	Para o preparo de bebidas é utilizada água filtrada ou mineral?	Caso seja identificado o uso de água que não seja filtrada ou mineral será atribuída pontuação 0.
2.A.16	A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição é suficiente para que não haja atraso e/ou interrupção do serviço?	Se o número insuficiente de utensílios causar interrupção do serviço ou da distribuição, será atribuída pontuação 0. Se o número insuficiente de utensílios causar atraso na produção ou distribuição, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.

2.A.17	A quantidade e/ou capacidade dos equipamentos e móveis são suficientes para manter a qualidade na execução do serviço?	Caso o insuficiente número ou capacidade dos equipamentos acarretar interrupções na produção ou distribuição de refeições, será atribuída pontuação 0. Caso o insuficiente número ou capacidade dos equipamentos acarretar atrasos na produção e distribuição de refeições, ou prejuízo na higienização do ambiente e dos utensílios ou na conservação de alimentos, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
2.A.18	O mapa de produção foi enviado conforme previsto no TR? Contém o planejamento do número de refeições, preparações, ingredientes e outras informações pertinentes? O per capita dos ingredientes das preparações porcionadas constantes no mapa de produção são suficientes para atender a porção estabelecida nos itens específicos do TR?	Ao não envio do mapa de produção será atribuída pontuação 0. A ausência de informações pertinentes ou envio após o prazo estipulado no TR será atribuída à pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês. Caso o per capita dos ingredientes das preparações porcionadas informado no mapa seja insuficiente para atender a porção estipulada no TR será atribuída pontuação 0.
2.A.19	A composição das preparações do cardápio atende às especificações do TR?	Caso a composição das preparações do cardápio não atenda as especificações do TR será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência.
Pontuação Planejamento e produção das refeições (itens 2.A.1 a 2.A.19)		
2.B	Qualidade das refeições e do serviço de atendimento	
2.B.1	Preparações devidamente identificadas no balcão de distribuição, contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?	A ausência, ou falha na identificação das preparações no balcão de distribuição colocou em risco a saúde dos usuários? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência no mês.
2.B.2	O cardápio é disponibilizado previamente para os usuários, com antecedência e informações mínimas previstas no TR?	Caso o cardápio não seja exposto na entrada do SA/FCT e/ou encaminhado para a divulgação nas mídias oficiais da FCT/UFPA na quinta-feira que antecede o início da sua execução, será atribuída pontuação 0. Ao atraso na divulgação no local e/ou envio do cardápio semanal será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência no mês.
2.B.3	Gêneros alimentícios ofertados em embalagens próprias na distribuição apresentam rótulos e identificação conforme o TR?	A ausência de rótulos e identificação de gêneros alimentícios ofertados em embalagens próprias na distribuição será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência no mês.
2.B.4	É oferecido aos usuários a opção de escolher entre o prato proteico do dia e o prato proteico vegetariano ?	Caso o usuário seja impedido de escolher o prato proteico, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
2.B.5	É realizada a aferição da temperatura das preparações? Os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros?	Caso não sejam feitas a aferição e/ou registro da temperatura das preparações e/ou obedecidos os critérios de tempo e temperatura (infração à legislação sanitária), será atribuída pontuação 0.
2.B.6	Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pela CONTRATANTE são corrigidas ou substituídas?	As preparações reprovadas na análise sensorial oferecem risco à saúde dos usuários? Se sim, as mesmas serão impedidas de serem servidas e será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 caso não seja feita correção ou substituição de preparações reprovadas a tempo do início da distribuição; ou 0 em caso de reincidência.
2.B.7	Preparações prontas para o consumo apresentam alterações sensoriais indesejadas (odor, sabor, textura) e/ou cocção inadequada e/ou alterações do padrão de qualidade?	Caso preparações prontas para o consumo apresentem alterações sensoriais (odor, sabor, textura) e/ou cocção inadequada e/ou alterações do padrão de qualidade será atribuída pontuação

		1. Em caso de reincidência no mês será atribuída pontuação 0.
2.B.8	O padrão de qualidade das preparações aprovado pela CONTRATANTE por meio da análise sensorial é mantido durante todo o período de distribuição?	As preparações estão fora do padrão de qualidade aprovado pela CONTRATANTE e colocam em risco a saúde dos usuários? Se sim, as mesmas serão impedidas de serem servidas e será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco a saúde dos usuários, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência no mês.
2.B.9	A porção padrão de todas as preparações porcionadas estão expostas e adequadas às descritas no Termo de Referência?	A ausência da exposição da porção padrão das preparações será atribuída à pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência. A exposição de porções padrão em desacordo às descritas no Termo de Referência e/ou fora do PIQ será atribuída pontuação 0.
2.B.10	As preparações são elaboradas de acordo com as informações descritas no mapa de produção aprovado?	Caso a oferta de preparações elaboradas estiver em desacordo com o mapa de produção aprovado será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês. Caso haja alteração na produção, em que o mapa de produção executado seja diferente do enviado, sem apresentação prévia de justificativa, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
2.B.11	A balança está disponível na área de distribuição para os usuários conferirem a porção padrão conforme estabelecido no Termo de Referência?	A ausência ou não funcionamento da balança na área de distribuição para os usuários conferirem a porção padrão será atribuída pontuação 0.
2.B.12	As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	Se o peso da porção de qualquer preparação for reduzido em mais de 20% será atribuída pontuação 0. Redução entre 10% e 20% será atribuída pontuação 1 ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
2.B.13	Gêneros alimentícios e/ou preparações com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos não são disponibilizados para consumo? As solicitações de análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade da água são realizadas sempre que solicitadas pela CONTRATANTE, conforme previsto no Termo de Referência?	Caso seja disponibilizado para consumo gêneros alimentícios e/ou preparações com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos será atribuída pontuação 0. Caso a solicitação de análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade da água não seja atendida ou não seja realizada conforme preconiza o Termo de Referência, será atribuída pontuação 0.
2.B.14	Mantida a mesa com opções de temperos e outros ingredientes conforme estabelecido no TR?	Caso a mesa com opções de temperos e outros ingredientes não esteja disponível para os usuários será atribuída pontuação 0. Se a mesa estiver disponível, mas não incluir todas as opções previstas no Termo de Referência será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
2.B.15	O tempo de espera na fila para aquisição de refeições (caixa) não ultrapassa 10 minutos? O caixa é mantido durante toda a distribuição no local estipulado para funcionamento?	O aumento do tempo de fila em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação ao número de refeições, considerando o mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) não será penalizado. O tempo de espera na fila do caixa foi maior que 10 minutos? Se sim, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência no mês. Se o tempo de espera for superior a 30 minutos será atribuída pontuação 0. Caso o serviço de caixa esteja funcionando em local inapropriado será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
2.B.16	O tempo de espera na fila para acesso ao SA/FCT não excede 10 minutos?	O aumento do tempo de fila para acesso ao SA/FCT em função do aumento inesperado da

		demanda (>20% em relação à média de refeições, considerando o mesmo dia da semana anterior e o período letivo) não será penalizado. O tempo de espera na fila de acesso ao SA/FCT foi superior a 10 minutos? Se sim, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência no mês. Se foi superior a 30 minutos será atribuída pontuação 0.
2.B.17	São disponibilizados materiais e demais itens descartáveis para acondicionamento de refeições a serem transportadas pelos usuários conforme previsto no Termo de Referência?	À falta de qualquer item previsto no Termo de Referência para acondicionamento e transporte de refeições será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência. Caso os materiais e demais itens descartáveis estejam em desacordo ao estabelecido no TR, será atribuída pontuação 0.
2.B.18	O livro de registros de ocorrências é mantido em local visível e acessível aos usuários no SA/FCT?	Se o livro de registros de ocorrências não estiver em local visível e acessível será atribuída pontuação 1 ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
2.B.19	Houve prejuízo ao acesso dos usuários ao SA/FCT?	Caso o prejuízo ao acesso dos usuários ao SA/FCT ocorra em função do inadequado funcionamento dos computadores durante o horário de distribuição das refeições e do horário de funcionamento dos caixas em decorrência da ausência de nobreak para os casos de queda e/ou falta de energia elétrica, será atribuída pontuação 0. Caso o usuário não consiga adquirir créditos em função da ausência de troco no caixas ou indisponibilidade das máquinas de cartão de crédito/débito ou ausência de acesso a internet própria da CONTRATADA será atribuída pontuação 0.
2.B.20	Houve interrupção dos serviços do SA/FCT a revelia da autorização da CONTRATANTE?	Caso haja interrupção do funcionamento do SA/FCT a revelia da contratante, será atribuída pontuação 0.
Pontuação qualidade das refeições e do serviço de atendimento (itens 2.B.1 a 2.B.20)		
2. C Outras infrações		
2.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 2.	Se a infração colocou a saúde dos usuários ou trabalhadores em risco será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
PONTUAÇÃO DO GRUPO 2 (2.A.1 a 2.C.1)		
3. A	A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais	
3.A.1	Alvará Sanitário atualizado, Certificado de funcionamento da Prefeitura (alvará de funcionamento), Certificado de Conformidade (CERCON).	Se qualquer um dos documentos não estiver disponível ou atualizado será atribuída pontuação 0. Caso seja apresentado protocolo de solicitação do alvará sanitário ainda em prazo válido não será penalizado.
3.A.2	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço?	Se os procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) não estiverem atualizados, implantados e disponíveis à execução será atribuída pontuação 0.
3.A.3	Mantido os registros de execução dos POPs do SA/FCT, conforme legislação sanitária?	Se os registros de execução dos POPs não forem mantidos atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.

3.A.4	Há nutricionista(s) da CONTRATADA diariamente no SA/FCT?	A ausência de nutricionista(s) da CONTRATADA no SA/FCT em um ou mais dias será atribuída pontuação 0.
3.A.5	A CONTRATADA possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e os disponibiliza à CONTRATANTE, conforme Termo de Referência?	Se a CONTRATADA não elaborar cronograma de capacitação, não o executar integralmente e ou não mantiver os registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.6	A CONTRATADA possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de equipamentos do SA/FCT e o executa, mantendo os registros? A CONTRATADA realiza manutenção corretiva de equipamentos do SA/FCT no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? Providência de reposição temporária do móvel/equipamento danificado por equivalente até que o original seja consertado, caso comprometa a prestação de serviço?	Se a CONTRATADA não elaborar cronograma de manutenção preventiva de equipamentos, não o executar integralmente e ou não mantiver os registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0. Se a CONTRATADA não providenciar a manutenção corretiva de equipamentos em até 48 horas após constatação de avaria será atribuída pontuação 0.
3.A.7	Edificação, instalações, equipamentos e móveis do SA/FCT mantidos livres de vetores e pragas? A CONTRATADA realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário no SA/FCT, mantendo os registros de controle químico realizado por empresa capacitada?	Se forem detectados vetores e pragas nas dependências dos SA/FCT (infração à legislação sanitária) será atribuída pontuação 0. Se a CONTRATADA não realizar os procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário, e ou não mantiver os registros atualizados e disponíveis de controle químico realizado por empresa capacitada será atribuída pontuação 0.
3.A.8	Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios do SA/FCT são higienizados pela CONTRATADA, antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes?	Se a CONTRATADA não higienizar adequadamente os ambientes, equipamentos e utensílios para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes será atribuída pontuação 0.
3.A.9	A CONTRATADA realiza a higienização dos reservatórios de água quando solicitado pela CONTRATANTE, mantendo registros dos procedimentos?	Se a CONTRATADA não realizar higienização dos reservatórios de água quando solicitado pela CONTRATANTE, mantendo registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.10	Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de refrigeradores, balcões de distribuição e <i>passthrough</i> são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração?	Se balanças, termômetro e os dispositivos de refrigeradores, balcões de distribuição e <i>passthrough</i> não forem calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.11	Equipamentos e filtros instalados pela empresa para climatização estão bem conservados e mantêm registros de manutenção preventiva?	Se equipamentos e filtros para climatização não estiverem bem conservados e ou se não forem mantidos os registros de manutenção preventiva será atribuída pontuação 0.
3.A.12	Caixas de gordura e de esgoto em adequado estado de conservação e funcionamento, com registros de higienização mensal?	Se as caixas de gordura e esgoto não forem mantidas em adequado estado de conservação e funcionamento, sendo mantidos os registros das higienizações mensais atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
Pontuação da coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais (itens 3.A.1 a 3.A.12)		
3. B	Saúde dos manipuladores	
3.B.1	A CONTRATADA comprova a realização de exames periódicos de saúde de manipuladores de acordo com legislação sanitária vigente?	Se a CONTRATADA mantém em atividade manipuladores sem comprovantes de exames periódicos de saúde em dia (infração à legislação) será atribuída pontuação 0.
Pontuação de Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas (itens 3.B.1)		

3. C Outras infrações		
3.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 3	Se a infração colocou a saúde dos usuários ou trabalhadores em risco será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
PONTUAÇÃO DO GRUPO 3 (3.A.1 a 3.C.1)		

.....

APÊNDICE VII - Instrumento de Avaliação da Lanchonete - SA/FCT/UFG

1 DA AVALIAÇÃO

1.1 A fiscalização administrativa do contrato aplicará o seguinte formulário de pesquisa de satisfação com periodicidade mínima de 2 vezes ao ano, podendo ser realizada quantas vezes a fiscalização julgar necessário e ainda em caso de manifestação/solicitação pelo público usuário, como reclamações, denúncias ou outras intercorrências.

1.2 A pesquisa de satisfação deverá ser realizada com participantes, buscando sempre mesclar os segmentos, sejam docentes, discentes, técnicos, prestadores de serviços terceirizados e, quando possível, também o público externo à comunidade acadêmica.

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO USUÁRIO DA LANCHONETE

Contrato n.º ____/____

CONTRATADA: _____

Esta pesquisa é utilizada como instrumento de medição de resultados da CONTRATADA e tem como objetivo analisar o nível de satisfação dos usuários que frequentam a lanchonete do Serviço de Alimentação da FCT para adquirir lanches e/ou bebidas. Os resultados visam compor o processo de gestão e fiscalização dos contratos de concessão de uso de espaço físico em busca da melhoria contínua dos processos administrativos e oferta de um serviço de qualidade aos usuários. Sua participação é muito importante.

Responda marcando um “X” na opção que melhor reflita a sua opinião.

Vínculo com a UFG:	☐ Estudante ☐ servidor da UFG ☐ terceirizado ☐ visitante		
Frequência na cantina:	☐ 1x por semana	☐ 2 ou 3x por semana	☐ + de 3x por semana
Você permanece na FCT em que período (permite múltipla resposta) ☐ matutino ☐ vespertino ☐ integral			

Nº	QUESTÕES	CONCEITO			
1	Como você avalia o atendimento de modo geral? (presteza, cordialidade, tempo de espera)	☐ Ruim	☐ Regular	☐ Bom	☐ Ótimo
2	O horário de funcionamento da cantina é:	☐ Ruim	☐ Regular	☐ Bom	☐ Ótimo
3	Como você classifica a variedade dos produtos ?	☐ Ruim	☐ Regular	☐ Bom	☐ Ótimo
4	Como você considera o preço dos lanches e demais itens da lanchonete ?	☐ Ruim	☐ Regular	☐ Bom	☐ Ótimo
5	Como você considera as formas de pagamento ?	☐ Ruim	☐ Regular	☐ Bom	☐ Ótimo

6	Como você considera a qualidade dos produtos? (sabor, textura, cheiro, aparência, temperatura)	() Ruim	() Regular	() Bom	() Ótimo
7	Como você considera a aparência e higiene pessoal dos funcionários (uniformes e vestimentas)?	() Ruim	() Regular	() Bom	() Ótimo
8	Como você considera higiene, limpeza e organização do local (espaço físico)?	() Ruim	() Regular	() Bom	() Ótimo
9	Como você considera higiene dos utensílios (talheres, copos, pratos, bandejas) utilizados?	() Ruim	() Regular	() Bom	() Ótimo
10	De forma geral, seu nível de satisfação com os serviços e produtos ofertados é:	() Ruim	() Regular	() Bom	() Ótimo
Sugestões/Observações:					

AGRADECEMOS POR SUA COLABORAÇÃO COM ESTA PESQUISA DE SATISFAÇÃO.

.....

2 FAIXA DE PONTUAÇÃO

Para cada questão da pesquisa de satisfação (10 no total), o cliente pode atribuir o conceito “Ruim”, “Regular”, “Bom”, “Ótimo”, conforme avaliar o serviço.

Para fins de cálculo da pontuação, cada conceito recebe uma nota de acordo com a tabela abaixo.

Conceito	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Nota	2,5	5	7,5	10

Assim, a pontuação mínima será 25 pontos e a máxima 100 pontos.

Para obter a pontuação final da pesquisa de satisfação (respondida por cada cliente), deve-se somar as notas individuais de cada questão.

Utilizando-se a pontuação final da avaliação da qualidade dos serviços do item anterior, enquadra-se o resultado na faixa de pontuação da tabela abaixo:

Faixa de Pontuação	Resultado
$X \leq 85$	Ótimo
$70 \leq X < 85$	Bom
$50 \leq X < 70$	Regular
$X < 50$	Ruim

3. DO RESULTADO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO GERAL

3.1 A CONTRATADA deverá ser cientificada do resultado, inclusive devendo ser apresentado à mesma os resultados da pesquisa de satisfação, por escrito.

3.2 Quando o serviço for avaliado, pela maioria dos clientes que participaram da pesquisa, na faixa de regular e ruim a CONTRATADA deverá ser notificada via ofício para que apresente justificativas e plano de ação para a melhoria dos serviços prestados.

3.2.1 O plano de ação deverá ser avaliado e aprovado pela Comissão Fiscalizadora, e deverá ser cumprido dentro do prazo estabelecido pela referida comissão.

3.2.1.1 Caso o plano de ação não seja cumprido no prazo previsto, será avaliado pela Comissão Fiscalizadora um acréscimo percentual à taxa da concessão, conforme resultado (“regular” ou “ruim”).

3.3 Em caso de resultado “Ruim” a pesquisa será aplicada no(s) mês(es) subsequente(s) à primeira aplicação a fim de se observar a evolução do resultado e aplicação de ajustes necessários. Independente do cumprimento do plano de ação, caso haja três avaliações em três meses consecutivos com resultado “Ruim”, será aplicado o acréscimo percentual à taxa da concessão.

4. DO ACRÉSCIMO DO PERCENTUAL À TAXA DA CONCESSÃO

4.1 Quando a CONTRATADA apresentar resultados que caiam na faixa de acréscimo, pela maioria dos clientes respondentes, observados os itens 3.2 e 3.3, este será aplicado no mês em que for realizada a pesquisa de satisfação, quando possível. Caso não seja possível, deverá ser realizado na cobrança do mês seguinte.

4.2 A CONTRATADA deverá ser cientificada do percentual de acréscimo a ser aplicado na taxa de concessão, devendo ser apresentado à mesma os resultados da pesquisa de satisfação.

4.4 O acréscimo ao percentual à taxa de concessão poderá ser aplicado concomitante e independente das Sanções Administrativas previstas no Termo de Referência.

Faixa de Pontuação	Resultado	Acréscimo na Taxa de Concessão
$X \leq 85$	Ótimo	Não há
$70 \leq X < 85$	Bom	Não há
$50 \leq X < 70$	Regular	Será acrescido 1,5% na taxa da concessão do mês avaliado
$X < 50$	Ruim	Será acrescido 3,0% na taxa da concessão do mês avaliado e a CONTRATADA será advertida

- Haverá acréscimo ao valor da concessão de 3% quando a maioria (50%, mais 1) dos respondentes da pesquisa julgar o serviço como “Ruim”;
- Haverá acréscimo ao valor da concessão de 1,5% quando a maioria (50%, mais 1) dos respondentes da pesquisa julgar o serviço como “Regular”; e
- Haverá acréscimo ao valor da concessão de 1,5% quando a soma dos resultados das avaliações do período “Ruim” e “Regular” for a maioria (50%, mais 1).

APÊNDICE VIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS (PIQ)

As normas de qualidade, denominadas de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) definem ingredientes necessários e variantes permitidas para a classificação de um alimento numa categoria, além disso estipulam regras para rotulagem e medidas sanitárias para tais alimentos. Os padrões de rotulagem dos alimentos embalados deverá seguir a RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002, a Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 (que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados) e a RDC nº 429, de 08/10/2020 e/ou legislação vigente mais atualizada. Os quadros a seguir contém o resumo das matérias primas e suas condições para rejeição.

CEREAIS E LEGUMINOSAS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA¹
Arroz	Beneficiado	Longo Fino	Polido tipo 1	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, quíteras, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados e/ou em processo de fermentação; presença de impurezas, sementes tóxicas, insetos mortos ou vivos, tais como carunchos e gorgulhos; odor estranho impróprio ao produto. Cozimento ruim para produto classificado como do tipo 1, com grãos empapados e/ou endurecidos.	Instrução Normativa Nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 MAPA RESOLUÇÃO-RDC Nº 712, DE 1º DE JULHO DE 2022
		Longo Fino	Integral tipo 1	Para o arroz integral deve ser rejeitado produto com quantidade dos ingredientes integrais inferior à quantidade dos ingredientes refinados, ou inferior a 30% dos ingredientes.	
Feijão preto	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, partidos (bandas), ardidos, defeituosos; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto. Presença de mistura de grãos de cores diversas.	Instrução normativa nº 12, de 28 de março de 2008 Instrução normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009 Knabben, Clóvis Costa. Manual de classificação do feijão: Brasília, DF: Embrapa, 2012. 25 p.
Feijão branco	Comum	Branco	1		
Feijão carioca	Comum	Cores	1		
Feijão vermelho	Comum	Cores	1		
Feijão Caupi-fradinho	Feijão de corda	Cores	1		
Ervilha seca	-	Graúda	1	Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, despelucados, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados ou fermentados; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, ou corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	Portaria nº 65 de 16 de fevereiro de 1993 MAPA
Lentilha	-	Graúda	1		
Grão de bico	-	-	1		

Trigo em grãos	-		I	Grãos que se apresentam danificados pelo calor, danificados por insetos, aríduos, mofados, germinados, esverdeados, chochos, bem como os quebrados (fragmentados), com coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, devido à ação de elevada temperatura na secagem, grãos inteiros ou quebrados que apresentam fungos (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, grãos que se apresentam desprovidos parcial ou totalmente do endosperma, devido ao incompleto desenvolvimento fisiológico.	Instrução normativa SARC nº 7, de 15 de agosto de 2001 Instrução normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010
Soja	I	Amarela	Grão	Grãos que se apresentam danificados pelo calor, danificados por insetos, aríduos, mofados, germinados, esverdeados, chochos, bem como os quebrados (fragmentados), com coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, devido à ação de elevada temperatura na secagem, grãos inteiros ou quebrados que apresentam fungos (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, grãos que se apresentam desprovidos parcial ou totalmente do endosperma, devido ao incompleto desenvolvimento fisiológico.	Instrução normativa no 11, de 15 de maio de 2007 – MAPA.
	II	Branca	Texturizada Granulada Texturizada Grossa	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 – 7ª Parte, Anexo XVI Resolução Nº 14, 28 de JUNHO de 1978 Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Grãos: classificação de soja e milho. / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. – Brasília: SENAR, 2017.152 p.

¹Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

FARINHAS, FARELOS E OUTROS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA¹
Aveia	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos. Farinha de mandioca muito finas	Portaria n.º 191, de 14 de abril de 1975
				Farinha fina		
				Farelo fino		
Trigo	Farinha	Branca	1	Integral laminada	Farinha de mandioca muito finas	Instrução Normativa SARC nº 7, de 15 de agosto de 2001. MAPA Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005. MAPA
	Triguiho	Integral	Comum			
	Farinha	Integral	Farinha para quibe			
			Farinha comum			

	Farelo de trigo		Integral	Farelo de trigo fino	Instrução Normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010 - MAPA
Milho	1	Amarela	1	Amido	Instrução Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011 RDC nº 711, 01 de julho de 2022 – ANVISA.
				Farinha de milho em flocos	
				Flocos de milho pré cozido (milharina)	
				Farinha fina (fubá / creme de milho)	
Farinha de mandioca fina ou grossa	Seca	Branca/ amarela	1	Milho canjica	Portaria nº 347, de 02 de outubro de 2009 – MAPA.
		Torrada	1		

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

DERIVADOS DE AMILÁCEOS E SEMENTES

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS¹
Produto amiláceo de mandioca	Fécula		1	Polvilho doce	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	RDC nº 711, 01 de julho de 2022 – ANVISA. Instrução normativa nº 23, de 14 de dezembro de 2005 – MAPA.
	Tapioca		1	Polvilho azedo		
Produto de arroz	Cereal	Branca	Refinado	Tapioca granulada		RDC nº 711, 01 de julho de 2022 – ANVISA.
				Farinha de arroz		
Produto de batata	Fécula		Refinado	Fécula de batata		RDC nº 711, 01 de julho de 2022 – ANVISA.
Farinha de rosca	Industrializada					RDC nº 711, 01 de julho de 2022 – ANVISA. RDC nº90 de 18 de outubro de 2000 – ANVISA.
Gergelim	Semente		Branco ou natural			Instrução normativa nº 45, de 17 de setembro de 2013
	Semente		Preto			
Chia						

Linhaça	Farinha						Resolução RDC nº 712, de 29 de julho de 2022	
	Semente		Dourada ou marrom					
	Farinha		Dourada ou marrom					
Quinoa, amaranto e aveia	Grãos							
	Farinha							
	Flocos							
Massas para bolo prontas	Industrializada					A massa de bolo deve cumprir com os requisitos microbiológicos para garantir que o produto seja seguro para o consumo conforme estabelecido pela ANVISA (RDC nº 12/2001). Deve atender às exigências nutricionais estabelecidas pela RDC nº 429/2020 da ANVISA, que regula a rotulagem nutricional dos alimentos.	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos. Massas com fragmentação excessiva ou bolhas indesejadas; presença de impurezas ou objetos estranhos; odor ou sabor alterado. Reprovação na análise sensorial.	RDC nº 331, 23 de dezembro de 2019/ ANVISA : padrões microbiológicos de alimentos RDC nº 429/2020 da ANVISA
Massas Alimentícias secas de macarrão	Industrializada					É o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo comum e ou	Mau estado de conservação; 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.	Resolução -RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000

				sémola/semolina de trigo e ou farinha de trigo integral e ou farinha de trigo durum e ou sémola/semolina de trigo durum e ou farinha integral de trigo durum e ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outros ingredientes e acompanhado ou não de temperos e ou complementos, ou isoladamente ou adicionados diretamente à massa. O produto deve ser fabricado conforme as especificações de ingredientes, sem a substituição de componentes essenciais ou o uso de aditivos não autorizados. A massa deve ser composta essencialmente de farinha de trigo e água, com a adição de sal ou outros ingredientes conforme permitido pela regulamentação. A embalagem deve conter todas as informações	Desvio de formato: A massa seca de macarrão deve ter o formato e o tamanho especificados. Qualquer desvio significativo, como massas quebradas ou deformadas, pode ser motivo para rejeição. Descoloração ou manchas: A massa deve ter uma cor uniforme e consistente. A presença de manchas ou descoloração anormal, como amarelo escuro ou áreas queimadas, pode indicar problemas no processo de fabricação. Presença de corpos estranhos: Qualquer impureza ou corpo estranho visível, como pedaços de plástico, papel ou outros materiais não comestíveis, deve ser motivo de rejeição. Quebra excessiva: O macarrão seco não deve estar excessivamente quebrado ou fragmentado. A presença de mais de uma certa percentagem de massa quebrada pode resultar em não conformidade. Textura desuniforme: A massa não deve apresentar áreas duras ou excessivamente moles. A consistência deve ser uniforme para garantir a qualidade do produto. Alteração no sabor ou odor: Qualquer alteração perceptível no sabor ou no odor, como cheiro de	
--	--	--	--	---	--	--

				obrigatórias, como data de validade, lote, origem, e instruções de armazenamento. Falhas ou erros nessas informações podem resultar em rejeição.	mofo, ranço ou cheiros indesejados, deve ser motivo para a rejeição do produto. Esses sinais podem indicar degradação ou contaminação. Embalagem danificada: Embalagens rasgadas, amassadas ou violadas podem comprometer a qualidade do produto. Produto hidratado com textura não uniforme ou grudenta após cozimento (característico de matéria prima de má qualidade).			RDC nº 331, 23 de dezembro de 2019/ ANVISA : padrões microbiológicos de alimentos Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2009 (MAPA): Regulamento técnico para produtos de panificação.
Pão mandi				Produto de panificação elaborado a partir de farinha de mandioca ou polvilho, com adição de ingredientes complementares como ovos, leite, sal, açúcar, gordura vegetal ou animal e fermentos, resultando em uma massa aerada e de textura leve. O produto deve apresentar sabor característico,	Presença de manchas escuras, áreas queimadas ou deformações significativas. Presença de corpos estranhos, como partículas de plástico, vidro, cabelo ou outros materiais não comestíveis. Massa densa ou pouco aerada, casca mole ou encharcada. Alterações perceptíveis no sabor ou aroma, como sinais de fermentação inadequada, mofo, ranço ou qualquer			

				crocância na casca e maciez interna. A superfície do pão deve ser lisa ou levemente rachada, cor dourada uniforme, sem manchas escuras ou partes queimadas.	outro odor ou sabor fora do padrão. Desvios no peso fora das margens de tolerância especificadas. Qualquer sinal de contaminação microbiológica, como bolores ou bactérias patogênicas.	
Rosca				Produto de panificação de formato circular ou trançado, elaborado a partir de farinha de trigo ou misturas de farinhas, com adição de açúcar, ovos, leite, gordura e fermento. Pode conter cobertura de açúcar, coco ralado ou outros ingredientes decorativos permitidos. Deve apresentar sabor levemente adocicado, textura macia e aparência uniforme. Formato deve ser bem definido, cobertura uniforme (se aplicável), sem áreas deformadas ou queimadas. A massa deve ser macia, úmida, sem textura dura ou ressecada. Apresentar sabor característico e fresco, sem sinais de	Presença de manchas escuras, áreas queimadas ou deformações significativas. Presença de corpos estranhos, como partículas de plástico, vidro, cabelo ou outros materiais não comestíveis. Massa ressecada, esfarelenta ou com textura endurecida. Qualquer sinal de contaminação microbiológica, como bolores ou bactérias patogênicas.	RDC nº 331, 23 de dezembro de 2019/ ANVISA : padrões microbiológicos de alimentos Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2009 (MAPA): Regulamento técnico para produtos de panificação.

				ranço, mofo ou fermentação inadequada.				
				produto de panificação obtido a partir de farinha de trigo, água, sal, e fermento biológico, podendo conter aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente, como melhoradores de farinha. É caracterizado por:				Casca queimada, com manchas escuras ou áreas não douradas. Miolo com alvéolos desuniformes, compactado ou com presença de buracos grandes demais. Formato deformado ou cortes na superfície irregulares ou ausentes. Casca mole, borrachuda ou sem crocância.
				Formato: Cilíndrico ou ligeiramente ovalado.				Miolo seco, ressecado ou excessivamente denso e pesado.
				Casca: Fina, crocante e dourada.				Presença de sabores estranhos, como amargor, ranço ou fermentação inadequada.
				Miolo: Claro, leve, aerado e macio.				Odor desagradável ou indicativo de deterioração, como cheiro de mofo.
				Sabor: Suave, ligeiramente salgado e aroma fresco característico de pão recém-assado.				Presença de corpos estranhos como pedaços de plástico, cabelo, insetos ou outros materiais não comestíveis.
				Peso e dimensões devem estar de acordo com o especificado no contrato com margens				Sinais visíveis de contaminação microbiológica, como bolores ou manchas.

				de tolerância de $\pm 5\%$.				
Pão careca				Produto de panificação elaborado a partir de farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar, sal e gordura, podendo conter leite ou outros ingredientes permitidos pela legislação. Caracteriza-se por: Formato: Ovalado ou arredondado, sem cortes na superfície. Casca: Lisa, dourada e fina. Miolo: Macio, leve e homogêneo. Sabor: Suave e levemente adocicado. Tamanho: médio, aproximadamente do tamanho de um pão francês	Casca queimada, com manchas escuras ou rachaduras. Miolo com alvéolos excessivamente grandes, compactado ou mal formado. Casca ressecada ou borrachuda. Miolo seco, esfarelento ou com textura densa demais. Presença de sabores estranhos, como amargor ou fermentação inadequada. Odor desagradável, indicativo de deterioração ou mofo. Presença de corpos estranhos, como partículas de plástico, cabelo, insetos ou outros materiais não comestíveis. Sinais de contaminação microbiológica, como manchas de mofo visíveis. Produto fora do prazo de validade ou com sinais de envelhecimento precoce (casca endurecida, miolo seco). Produtos fora das margens de tolerância especificadas para peso e	RDC nº 331, 23 de dezembro de 2019/ ANVISA : padrões microbiológicos de alimentos Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2009 (MAPA): Regulamento técnico para produtos de panificação.		

					tamanho.		
					Casca queimada, com manchas escuras ou rachaduras. Miolo com alvéolos excessivamente grandes, compactado ou mal formado. Casca ressecada ou borrachuda. Miolo seco, esfarelento ou com textura densa demais. Presença de sabores estranhos, como amargor ou fermentação inadequada. Odor desagradável, indicativo de deterioração ou mofo. Presença de corpos estranhos, como partículas de plástico, cabelo, insetos ou outros materiais não comestíveis. Sinais de contaminação microbiológica, como manchas de mofo visíveis. Produto fora do prazo de validade ou com sinais de envelhecimento precoce (casca endurecida, miolo seco). Produtos fora das margens de tolerância especificadas para peso e tamanho.	RDC nº 331, 23 de dezembro de 2019/ ANVISA : padrões microbiológicos de alimentos Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2009 (MAPA): Regulamento técnico para produtos de panificação.	

Pão bismaga							

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

ÓLEOS E GORDURAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS¹
Óleo vegetal	Óleos de soja, milho, canola, girassol tipo I	Produto alimentício constituído principalmente por triglicérides de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Com acidez máxima de 0,2%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Refogar, fritar, agregar sabor e conferir maciez, untar utensílios.	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de rancão; presença de substâncias nocivas à saúde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22 DE ZEMBRO DE 2006 – MAPA
Azeite de oliva	Virgem ou extra virgem	Produto obtido somente do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos. Com acidez máxima de 1,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Refogar, temperar, agregar sabor e regar preparações; molhos; saladas.	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de rancão; presença de substâncias nocivas à saúde. Não ter acidez superior a 1,5%	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 30 DE JANEIRO DE 2012 – MAPA PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
Manteiga de leite	Extra ou de primeira qualidade	Produto elaborado a partir de creme de leite pasteurizado, teor mínimo de 80% de gordura. Oriundo de laticínio aprovado pela Inspeção sanitária e armazenada em temperatura $\leq 5^{\circ}\text{C}$.	Agregar sabor e odor a preparações; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Adição de corantes; presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; odor e sabor desagradável característico de rancão; presença de substâncias nocivas à saúde; presença de pontos ou manchas.	PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996 - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos Resolução nº 04, de 28 de junho de 2000
Margarina	Tipo 1 ou único	Produto com teor de gordura mínimo de 80% em forma de emulsão estável de água em óleo.	Agregar sabor e odor a preparações diversas; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Aspecto de deterioração, fermentação, ranheiração, ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; pontos ou manchas. Presença de gordura <i>trans</i> .	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019 – MAPA

Creme vegetal	Único	Emulsão de água e óleo vegetal isento de ingredientes de origem animal.	Acompanhamento de torradas e pães e para agregar sabor e odor a preparações para clientes veganos.	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; sem pontos ou manchas. Presença de gordura <i>trans</i> .	RESOLUÇÃO-RDC Nº 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
---------------	-------	---	--	---	--

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

VINAGRE

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS ¹
Vinagre	Vinho (branco)	Fermentado acético de vinho branco com aspecto límpido, de transparente, aroma acético e sabor ácido.	Tempero para saladas, compor a mesa de temperos do restaurante, marinada para carnes, aves e peixes, conservas, preparo de ovos pochê e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; adição de corantes e açúcar.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 3 DE ABRIL DE 2012. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p
	Frutas	Fermentado acético de frutas, ou adicionado de suco, com aspecto límpido, com coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.			
	Balsâmico	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico, com aspecto denso, xaroposo e escuro, com aroma e sabor ácidos levemente adocicados.	Molhos para carnes, peixes e legumes, caldas para sobremesas, tempero para saladas.		

ATOMATADOS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS ¹
Tomate	Extrato, massa, ou concentrado de tomate	Concentrado de tomates maduros sem pele e semente, com adição, ou não de sal e açúcar. Consistência pastosa, massa vermelha com odor e sabor característicos, requer diluição e adição de tempero.	Molhos para massas, carnes, aves, peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto. Coloração alterada ou não avermelhada. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada, corantes e conservantes artificiais.	RESOLUÇÃO - RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022
	Polpa de tomate				
	Molho de tomate	Molho de tomate temperado pronto para consumo.			
	Tomate desidratado	Tomate desidratado e moído, em pó ou em flocos.			

				Consistência líquida ou semilíquida, produtos ralos, viscosidade alterada.	
	Catchup	Preparado de polpa de tomates maduros, com consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor característicos.	Molhos para carnes, aves e peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

MOLHOS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS ¹
Molhos	Maionese	Produto com textura cremosa (consistência pastosa) em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos; cor branco-creme; odor e sabor agradáveis característicos.	Saladas, preparo de hortaliças e carnes.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Consistência líquida, aquosa, ou sólida. Produto ralo, teor de lipídeos inferior a 30%. Produtos de fabricação caseira ou artesanal.	RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Mostarda	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor agradáveis característicos.	Preparo de hortaliças, massas, carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	
	Inglês	Consistência líquida; coloração escura, sabor próprio.	Preparo de carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	
	Shoyu	Consistência líquida; coloração castanha; sabor salgado característico.	Preparo de hortaliças, massas, carnes e molhos.		
	Pimenta	Produtos em forma líquida ou pastosa, à base de pimentas vermelha, jalapeno, cumari.	Preparo de carnes, massas, hortaliças, agregar sabor e aroma aos alimentos.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; presença de matéria estranha, insetos ou fungos. Ausência de informações sobre a fabricação e	

					validade. Produtos de fabricação caseira.	
--	--	--	--	--	---	--

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

ACÚCAR E ADOÇANTES

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS ¹
Açúcar	Refinado	Pó finíssimo de cor branca e rápida dissolução em água.	Preparo de molhos, bebidas, doces, sobremesas e produtos de confeitaria.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto. Fermentação por unidade.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.			
	Demerara	Cristais escuros, levemente úmidos.			
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao da rapadura.			
Mel	Virgem ou centrifugado	Líquido viscoso, denso, coloração e sabor agradáveis característicos.	Preparos de carnes, molhos e sobremesas, adoçar bebidas e derivados lácteos.	Contaminação por fermentação, mofo. Presença de caramelização, ou espuma superficial.	Resolução ANVISA – CNNPA nº 12, de 1978. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
Edulcorantes	Sucralose	Em pó, ou líquido de cor branca ou transparente, dependendo da substância adoçante; sabor doce.	Adoçante de mesa e em preparações destinadas à cocção.	Presença de qualquer substância adoçante não especificada no presente documento; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p
	Esteviosídeo		Adoçante de mesa.		

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

CONSERVAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS ¹
Azeitonas	Preta ou verde	Sem caroço, inteira ou fatiada.	Saladas, molhos, preparo de carnes, peixes, hortaliças.	Vazamento do líquido interno; líquido espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas, ou o todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal.	RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 13, DE 15 DE JULHO DE 1977 – ANVISA.
Palmito	Pupunha ou de açaí	Toletes ou rodelas	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios.		RDC Nº 17, DE 19 DE NOVEMBRO DE 1999 - ANVISA RDC nº 85, 27 de Junho de 2016.

Milho	Verde	Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.	fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão, embalagens violadas, estufadas ou amassadas.	RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 - ANVISA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA.
Ervilha		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		
Champignon		Salmoura simples (água e sal), inteiro ou fatiado	Preparo de molhos, massas, risotos, recheios, carnes, hortaliças, saladas.		
Alcaparras		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Preparo de molhos, massas, recheios, temperos de peixes e aves.		
Frutas em calda	Pêssego, ameixa, abacaxi, cereja, figo etc	Frutas inteiras ou fatiadas, em calda de água e açúcar	Preparo de sobremesas, cremes, bolos.		
			Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha, insetos, fungos e parasitos.		TORREZAN, R. Recomendações técnicas para a produção de frutas em calda em escala industrial. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2000. 39 p. Documentos, 41

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

DERIVADOS DE FRUTAS, FERMENTOS E GELATINAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS ¹
Leite de coco	Sem açúcar	Líquido ou pó de coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Preparo de peixes, hortaliças, sobremesas, bolos, etc.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha.	
Coco ralado	Polpa de coco desidratada, sem açúcar, ralada ou em flocos	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e sãos.	Preparo de farofas, sobremesas, bolos, etc.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	RESOLUÇÃO - RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022
Fermento	Químico	Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de	Preparo de pães especiais, bolos, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor ou odor impróprio ao produto. Cheiro de mofo, sabor amargo.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 38, de 1977- ANVISA

		expandir massas elaboradas com fârnhas, amidos ou féculas. Aspecto em pó branco, cheiro e sabor próprio.			
	Biológico seco	Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Em pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis; cor do branco ao castanho claro; cheiro e sabor próprios.	Preparo de pães, massas, biscoitos e produtos afins de confeitaria.		
	Biológico seco instantâneo e massa doce				
Uva passa	Clara e escura	Produto obtido da desidratação de uvas frescas.	Recheio de aves e carnes, preparo de arroz, farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos.	RESOLUÇÃO - RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022
Ameixa seca	Escura, sem caroço	Produto obtido da desidratação de ameixas frescas.	Preparo de farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; presença de fermentação, matéria estranha, insetos ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	RESOLUÇÃO - RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022
Gelatina	Em pó, incolor e sem sabor	Ingrediente alimentar obtido pela hidrólise parcial do colágeno contido em matérias primas naturais.	Preparo de sobremesas.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	Portaria SDA nº 384, de 25 de agosto de 2021

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

BEBIDAS VEGETAIS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS ¹
Café	Torrado e moído Tipo Tradicional	Café torrado em grão que foi submetido a processo de moagem. Submetido à torra média ou escura.	Preparo de bebida e sobremesa.	Mau estado de conservação, umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; presença de impurezas superior a	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 24 DE MAIO DE 2010 - MAPA

	ou extra-forte			1% Com excesso de amargor ou não aceito pela análise sensorial.	
Polpa de frutas	Fresca ou congelada	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.	Preparo de bebida, sobremesa e outras preparações.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes e conservantes artificiais. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	IN nº 1 de 7 de janeiro de 2000 - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
Suco de frutas	Concentrado	Bebida não fermentada, parcialmente desidratada, obtida de fruta madura e são por meio de processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.	Preparo de bebida.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes, conservantes artificiais e outras frutas. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	PORTARIA Nº 94, DE 30 DE AGOSTO DE 2016 - MAPA PORTARIA Nº 58, DE 30 DE AGOSTO DE 2016 – MAPA Decreto Presidencial Nº 6.871, de 4 de junho de 2009 Decreto Presidencial Nº 10.026, de 25 de setembro de 2019
Bebida vegetal	Extrato de soja em pó	Pó para preparo de bebida de soja por diluição em água.	Preparo de bebidas e preparações doces e salgadas.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais. Utilização de bebidas saborizadas no preparo de preparações salgadas	
	Extrato de arroz em pó	Pó para preparo de bebida de arroz por diluição em água.			
	Extrato de coco em pó	Pó para preparo de bebida de coco por diluição em água.			
	Líquida à base de soja	Bebida à base de soja com sabor original, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de arroz	Bebida à base de arroz com sabor, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de castanhas/a mendoas	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos.			

	Líquida à base de coco	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos.		
Bebida vegetal	Líquida saborizada	Bebida vegetal com sabores diversos, cor e aroma característicos.	Preparo de bebidas e preparações doces.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes e edulcorantes não permitidos neste Termo de referência, e conservantes artificiais.

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS ¹
Alho	Desidratado	Alho desidratado em flocos ou granulado.	Tempero em preparações culinárias, preparo de chás.	Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº de lote ou data de validade; adição de outros ingredientes.	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.
	Frito	Alho desidratado e frito triturado e crocante			
Açafrão da terra	Desidratado em pó	100% <i>Curcuma longa</i>			
Alecrim	Desidratado				
Canela	Casca e pó secos				
Cebola	Desidratada em pó			Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº de lote ou data de validade. Hortelã desidratada em chás	ANVISA. RESOLUÇÃO Nº 276, 22 DE SETEMBRO DE 2005. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA. PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995
Chimichurri	Condimentos mistos desidratados				
Coentro	Folhas desidratadas				
Cravo-da-índia	Seco ou pó				
Cominho	Desidratado				
Curry	Desidratado				

Erva doce	Frutos desidratados					
Ervas finas	Condimentos desidratados					
Estragão	Desidratado					
Gergelim	Sementes					
Hortelã	fresca					
Lenon pepper	Condimentos mistos desidratados					
Louro	Folhas desidratadas ou em pó					
Manjeriço	Folhas desidratadas ou em pó					
Manjerona	Folhas desidratadas					
Mostarda	Sementes					
Noz moscada	Grãos secos ou em pó					
Orégano	Folhas e talos desidratados					
Páprica	Frutos desidratados ou em pó	Doce ou picante				
Pimenta	Frutos <i>in natura</i> ou secos, inteiros ou em pó	Pimenta branca, preta, verde, calabresa, catena, vermelha, malagueta, cumari, rosa				
Salsa	Folhas desidratadas					
Sálvia	Folhas desidratadas					

Tomilho	Folhas desidratadas			
---------	---------------------	--	--	--

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

CARNES

Todos os produtos e sub-produtos devem ser certificados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), oriundos de estabelecimentos com Alvará Sanitário, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Os produtos embalados devem atender às exigências estabelecidas pela Agência de Vigilância Sanitária.

CARNE BOVINA

MATERIA-PRIMA	CORTES PERMITIDOS	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS¹
Carne de 1ª	Alcatra, coxão mole com e sem a capa, contra-filé, filé mignon, coxão duro, lagarto, patinho, picanha	Os produtos devem permanecer em temperaturas adequadas ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada), apresentar aspecto firme, cor e cheiro próprio ; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor putrido. As carnes congeladas com gelo superficial, água dentro da embalagem e qualquer sinal de congelamento. Carnes com odor ou sabor ruim sugestivas de presença de bactérias deteriorantes. Carnes embaladas a vácuo acondicionadas em plástico fino favorecendo entrada indesejada de ar. Carnes embaladas a vácuo com excesso de sangue escuro propiciando sabor não característico de carne fresca. Produtos com dizeres obrigatórios de rotulagem e/ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que estejam ilegíveis ou ausentes.	Lei nº 1.283, de 1950, e Decreto nº 9.013, 29 de Março de 2017. Portaria SDA nº 744, 25 de janeiro de 2023 Qualidade da carne bovina: características físicas e organolépticas. Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal. Resolução ANVISA RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Resolução ANVISA RDC nº 105 de 19/05/99. Portaria 1288/95 – SES/GO de 27 de fevereiro de 1995. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998-MAPA Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998, MS.
Carne de 2ª	Fraldinha, picanha, acém, paleta peito	Produto fresco, saudável, firme, coloração avermelhada homogênea e aparência brilhante.		

Carne seca (de sol)	Coxão duro, coxão mole, lagarto e outros cortes de 1ª	Salgada com 7 a 8% de sal em relação ao peso da carne; não necessariamente precisa ir ao sol; contém de 65-68% de umidade máxima; necessita conservar refrigerada. Corte de 1ª.	Carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura com odor de ranço. Produtos com dizeres obrigatórios de rotulagem e/ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que estejam ilegíveis ou ausentes.
---------------------	---	---	--

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

CARNE SUÍNA E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS¹
Lombo, Filé		Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas, limo, ou exsudação. Hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio; odor desagradável.	Instrução normativa nº 4, de 31 de março de 2000, MAPA
Pernil sem osso	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme coloração rosada, homogênea e aparência brilhante; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carnes com odor ou sabor ruim sugestivas de presença de bactérias deteriorantes. Carnes embaladas à vácuo acondicionadas em plástico fino favorecendo entrada indesejada de ar. Carnes embaladas à vácuo com excesso de sangue escuro propiciando sabor não característico de carne fresca.	Portaria SDA nº 748, de 8 de fevereiro de 2023
Costelinha	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme coloração rosada, homogênea e aparência brilhante. Ossos firmes aderentes à carne; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Produtos com dizeres obrigatórios de rotulagem e/ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que estejam ilegíveis ou ausentes.	Portaria MAPA - 711, de 01/11/1995. Instrução normativa nº 21, de 31 de julho de 2000, anexo II, MAPA, embrapa
		Carne disforme, pálida, pouca aderência ao osso, com flacidez, manchas ou limo ou exsudação. Contusões e queima de frio. Presença de materiais estranhos (sujeiras, madeira, metal), odor desagradável. Carnes com odor ou sabor ruim sugestivas de presença de bactérias deteriorantes. Carnes embaladas à vácuo acondicionadas em plástico fino favorecendo entrada indesejada de ar. Carnes embaladas à vácuo com excesso	

		de sangue escuro propiciando sabor não característico de carne fresca. Produtos com dizeres obrigatórios de rotulagem e/ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que estejam ilegíveis ou ausentes.	
Bacon	Produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação.	coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável; Produtos com dizeres obrigatórios de rotulagem e/ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que estejam ilegíveis ou ausentes.	
Linguiça suína fina frescal	Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionado ou não de gordura suína, temperos e ingredientes permitidos pela legislação, embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 20 g/100 g do produto.		
Linguiça toscana	Produto cru e/ou curado obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionadas de gordura suína e ingredientes permitidos pela legislação. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 20 g/100 g do produto.	Coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, moladas ou com odor desagradável. Produtos com dizeres obrigatórios de rotulagem e/ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que estejam ilegíveis ou ausentes.	
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.		

Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação.	
Paio	Produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.	

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

FRANGO E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS¹
File de frango e saassami	Produto de coloração rosada pálida, brilhante com odor fresco característico, textura firme.	Carne sem flacidez e exsudação ou dura e ressecada.	Portaria MAPA nº 210, de 10 de novembro de 1998 - Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiénico-Sanitária de Carnes de Aves e miúdos.
Coxa e sobrecoxa		Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acúmulo sanguíneo, com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Excesso de gordura presente. Produtos com dizeres obrigatórios de rotulagem e/ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que estejam ilegíveis ou ausentes.	
		Coloração esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável. Excesso de gordura. Produtos com dizeres obrigatórios de rotulagem e/ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que estejam ilegíveis ou ausentes.	EMBRAPA, 2006. Qualidade da carne de aves.
Linguiça de corte de frango fina ou grossa	Produto industrializado cru ou curado, obtido de carnes de frango, adicionado ou não de tecido adiposo, ingredientes e no máximo 4 % de proteína de soja , embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 14 g/100 g.		EMBRAPA, 2006. Boas Práticas de produção de frangos de corte.
			Biosseguridade e cuidados com a saúde do frango.
		Universidade Federal do Espírito Santo. Características da Carne de Frango. Boletim técnico, 2007.	

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS¹
Ovos	Devem apresentar uma casca intacta, livre de rachaduras ou trincas, e estar isentos de manchas de sangue, fezes ou outras sujidades. A textura e a cor da casca devem ser uniformes. Em relação à qualidade interna, a clara precisa ser transparente, sem turbidez, e apresentar boa viscosidade. A gema deve estar	Ovos que apresentiam defeitos externos, como cascas rachadas, quebradas ou com trincas, ou ainda se estiverem sujos com manchas de sangue, fezes ou material estranho. Casca muito fina ou deformada também constitui motivo de rejeição. Defeitos internos são igualmente considerados, como clara turva ou com	Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RISPOA) PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.179, DE 5 DE SETEMBRO DE 2024

	centralizada, com membrana intacta e coloração uniforme, sem manchas visíveis	manchas de sangue e carne, gema deslocada, rompida ou descolorida e câmara de ar muito grande, indicando envelhecimento do ovo. Além disso, a presença de odores estranhos, como cheiro de enxofre ou ranço. Outros problemas que acarretam rejeição incluem o desenvolvimento embrionário dentro do ovo e sinais de deterioração visível. Produtos com dizeres obrigatórios de rotulagem e/ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que estejam ilegíveis ou ausentes.
--	---	--

PESCADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS¹
File de peixe	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; exsudação característica da espécie; temperatura adequada à forma de conservação; embalagens íntegras. Congelado a -18°C .	Odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; aspecto repugnante; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos de textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; sinais de queima pelo frio ou de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. Presença de qualquer material estranho.	Portaria 185 de 13/05/1997, MAPA. ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL DE PESCADOS. Produtos frescos e congelados. MAPA, 2017. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 - RUISPOA
Peixe em posta	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos; 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; pele de superfície enrugada, sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. Presença de qualquer material estranho.	
Peixe inteiro	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos; olhos brilhantes, guelras claras, róseas ou vermelhas úmidas, escamas aderentes e firmes, quando for o caso.	Odor amoniacal, ranço ou pútrido; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos, sem brilho e letosa; olhos turvos e afundados na órbita; guelras pálidas, ressecadas, azuladas, com cheiro desagradável; escamas opacas, desprendendo-se facilmente; pele de cor embacada, rugosa e frágil; ventre flácido ou volumoso.	

Camarão	Aspecto brilhante e úmido, carne firme, cheiro e odor agradáveis, corpo em curvatura natural, rígido, carapaça aderente ao corpo, coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação.	Carne sem brilho ou amolecida; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e coloração azulada, esverdeada ou escura; fácil desintegração fora da temperatura de conservação; aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado; coloração, cheiro ou sabor anormais; lesões ou doenças microbianas; infestação muscular por parasitas.
---------	---	--

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

LEITE E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS ¹
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 confira uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica. Produto com matéria gorda menor que 1,5%; teor de proteína mínimo de 34% massa/massa com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.	Pó não uniforme, com grumos. Com substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, coloração diferente do branco amarelado; sabor e ou odor desagradável, rançoso. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens amassadas e/ou danificadas.	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Instrução Normativa nº 58, de 06 de novembro de 2019. Instrução Normativa nº 55, de 30 de setembro de 2020. Portaria MAPA nº 370, de 04 de setembro de 1997 - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T (U.A.T). Instrução Normativa MAPA nº 53, de 01 de outubro de 2018 - Regulamento técnico de Identidade e Qualidade do Leite em Pó.
Leite de vaca integral pasteurizado tipo C ou A	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores mínimos de gordura de 3 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g, respeitando a temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$ para estocagem.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens danificadas.	Portaria nº 146 de 07 de março de 1996, que dispõe sobre Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite tipo c, MAPA. Disponível em: https://www.queijosnobrasil.com.br/portal/images/legislacao/leite_c.pdf
Leite de vaca desnatado pasteurizado tipo A	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores máximos de gordura de 0,5 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g, respeitando a temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$ para estocagem.		
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	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	

	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 estranhos.	teor de gordura não preconizado e os estabilizantes não autorizados na legislação. Embalagens danificadas.
Leite UAT/UHT desnatado	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores máximos de gordura de 0,5 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g. envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade e uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.	
Creme de leite integral UAT/UHT ou 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 confirmam proteção contra contaminação do produto.	Cor diferente do branco ou levemente amarelado. Sabor amargo, ranço 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.
Creme de leite desnatado UAT/UHT ou esterelizado	Creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação.	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 24 g/100g. Poderá conter alto teor de gordura, ser integral, parcialmente desnatado, ou desnatado. Admite-se a substituição parcial do teor de sacarose	Instrução Normativa nº 47, de 26 de outubro de 2018, MAPA. Disponível em: http://www.in.gov.br/material/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/48740904/do1-2018-11-06-instrucao-norma-tiva-n-47-de-26-de-outubro-de-2018-48740655 .

	por outros monossacarídeos ou dissacarídeos, ou ambos. Pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais lácteos: creme de leite, lactose, leite em pó e manteiga.			
Queijo minas fresco	Produzido com leite de vaca/cabra/búfala, de consistência macia, cor esbranquiçada, sabor suave, ou levemente ácido, sem crosta e com eventuais olhaduras mecânicas, com características microbiológicas que atendam a legislação e que seja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$. 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. Produto sem registro e não submetido à fiscalização dos órgãos sanitários.	PORTARIA Nº 352, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.	
Queijo minas semi-curado inteiro ou fracionado	Produto de consistência semidura, tendente a macia, com textura fechada e algumas olhaduras mecânicas. Apresenta cor branco-creme a ligeiramente amarelada, sabor característico variando de levemente ácido a suave e aroma característico. Deve ser proveniente de estabelecimentos registrados e inspecionados, acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas e em conformidade com a legislação vigente, e armazenado em temperatura não superior a 12°C . Umidade de 36 a 45,9% e 42 a 59,9% de gordura.	Não atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos para Queijos. Apresentar sabor amargo, rançoso ou mofoado. Conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Produto sem registro e não submetido à fiscalização dos órgãos sanitários.	Instrução Normativa SDA/MAPA 66/2020 Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020.	
Queijo parmesão inteiro ou fracionado	Produto de consistência dura, textura compacta e superfície de fratura granulosa. Apresenta cor ligeiramente amarelada, sabor salgado e ligeiramente picante, com odor suave característico, agradável e bem desenvolvido. Possui crosta firme, lisa, não pegajosa e sem olhaduras. Deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas e em conformidade com a legislação vigente.	Presença de qualquer tipo de impureza e elementos estranhos. Produto sem registro e não submetido à fiscalização dos órgãos sanitários. Armazenados em temperaturas maiores de 18°C . Com aditivos ou coadjuvantes não autorizados pelo Regulamento Técnico.	Portaria N. 353, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997. (https://www.agais.com/normas/leite/queijo_%20parmesao.htm)	
Queijo mussarela	Produto de consistência suave, textura fibrosa, elástica, cor branca amarelada uniforme, sabor láctico suave e ligeiramente picante, odor suave, sem olhaduras mecânicas e sem crosta, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que esteja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$. 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 láctico ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo.	Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em: http://www.agais.com/normas/leite/queijo_mussarela.htm	

Queijo prato	Produto de consistência semi-dura, elástica, sabor e odor característicos, cor amarelo ou amarelho-palha, sem crostas e sem trincas, algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Umidade entre 36 a 45,9%. Teor de gordura médio entre 25,0 e 44,9%. Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do seu volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$. É um queijo com muita alta umidade ($>$ que 55 %), com menos de 10 % de gordura.	Consistência muito dura; presença de olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do amarelo; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo	Portaria n.º 358, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em: http://www.agais.com/normas/leite/queijo_prato.htm
Queijo ricota fresca com ou sem temperos	Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do seu volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 12^{\circ}\text{C}$. Sabor levemente picante, consistência macia a dura. Umidade $>$ que 55 % e $<$ 105 de gordura.	Presença de impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza; aroma forte, consistência dura, cor não homogênea diferente do branco ou creme; textura não granulosa. Presença de mofo.	MAPA. Portaria nº 204, de 04 de outubro de 2019 - Regulamento técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade da Ricota.
Queijo ricota defumado com ou sem temperos	Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do seu volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 12^{\circ}\text{C}$. Sabor levemente picante, consistência macia a dura. Umidade $>$ que 55 % e $<$ 105 de gordura.	Produto de consistência amolecida, com presença de impurezas ou substâncias estranhas. Cor diferente da cor branca a creme com superfície amarronzada. Presença de mofo.	
Requeijão cremoso e requeijão culinário	Produto de consistência untável, textura cremosa, lisa, cor e odor característicos, opcionalmente salgado ou levemente ácido. Armazenamento em temperatura $\leq 10^{\circ}\text{C}$. Teor de gordura mínimo de 24%.	Consistência não untável; cor diferente do branco; presença de materiais estranhos de qualquer natureza; envasado em material que não confira uma proteção adequada; presença de mofo. Sabor amargo.	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em: http://www.agais.com/normas/leite/queijo_requeijao.htm
iogurte integral/desnatoado com sacarose, flavorizado	Produto industrializado c/ conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%), cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgarius</i>, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Conteúdo proteico mínimo de 2,9 g/100 g. Deverão ser conservados e	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA. Disponível em: http://www.lex.com.br/doc_1206402_1_NSTRUCAO_NORMATIVA_N_46_D_E_23_DE_OUTUBRO_DE_2007.aspx

	comercializados à temperatura não superior a 10°C, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.		
Iogurte diet	Produto para usuários comprovadamente diabéticos, conservados e comercializados à temperatura não superior a 10°C, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.	com edulcorante não discriminado neste Termo de Referência. Produto sem registro e não submetido à fiscalização dos órgãos sanitários. Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	
Iogurte integral/desnatado natural	Produto industrializado c/ conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% para integral e desnatado (conteúdo máximo de 0,5%), composto apenas de leite e fermento lácteo, isento de flavorizantes, espessantes, estabilizantes e conservantes artificiais. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.		
Coalhada integral/desnatada sem açúcar	Produto industrializado, que tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na legislação. Integral, com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% e desnatado com conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%. Deverão ser conservados e comercializados à temperatura não superior a 10 °C, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme ou massa batida.		
Leite fermentado ou cultivado integral/desnatado (com e sem sacarose)	Produto cuja fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus, L. casei, Bifidobacterium sp., Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e/ou outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Opção integral com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%, semidesnatado até 2,9 % e desnatado de até 0,5%. Quando em sua elaboração, podem ser adicionados ingredientes opcionais não lácteos, antes, durante ou depois da fermentação, até um máximo de 30% m/m. Podem ser flavorizados.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea, com grumos.	
Leite de vaca sem lactose UAT/UHT	Produto especialmente processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-os adequados para a	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo.	Resolução- RDC 135 de 8 de fevereiro de 2017- ANVISA. Disponível em:

	utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeriam a restrição de lactose. Devem trazer a declaração “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”, bem como teor de lipídeo até 1,5g/100g. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100mg/100 g do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante, constando os teores de galactose e lactose no rótulo. Indicado somente para pessoas comprovadamente intolerantes	Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens danificadas.	https://alimentusconsultoria.com.br/resolucao-rdc-no-135-fevereiro-2017/
Iogurte sem lactose	Produto processado para reduzir o conteúdo de lactose, tomando-o adequado para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeriam esta restrição. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100 mg/100 g do alimento pronto para o consumo e devem trazer no rótulo a informação: “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”, como também baixo produto de uso somente para pessoas comprovadamente intolerantes à lactose	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	
Iogurte de soja/vegano	Produto à base de extrato de vegetais que pode ser adicionado de açúcar, aromatizantes, corantes, ingredientes e conservantes permitidos pela legislação. Rotulados em acordo com a legislação brasileira	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	https://www.ibd.com.br/wp-content/uploads/2024/06/FR0820R03-8-1-10_-_Diretrizes-Vegano-IBD.pdf

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

FRUTAS

As frutas devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma fruta específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria-prima. Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução 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 nº 69/MAPA, os produtos hortícolas recebidos e utilizados para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

- I - Inteiro: Aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade.
- III - 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 - Fisilogicamente 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 inviabiliza 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 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

Todas as frutas adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas e defeitos na casca (PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12 DE MARÇO DE 1978 - MINISTÉRIO DA SAÚDE, COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS).

MATÉRIA-PRIMA	VARIEDADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS¹
Abacate	Manteiga	Extra	fruto arredondado ou piriforme, de peso médio de 500 a 1.500g. A cor de sua <u>casca</u> varia, do verde ao vermelho-escuro, passando pelo pardo, violáceo ou negro. polpa com coloração verde clara e deve estar macia e saborosa quando madura.	Será desclassificado o lote de abacate que apresentar mau estado de conservação, dano mecânico, dano profundo, dano por inseto, imaturo, passado e podridão, mancha escura, mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Abacaxi	Pérola	Extra	Possui folhas armadas de espinhos, fruto pequeno de formato cônico, polpa doce e saborosa.	Será desclassificado o lote de abacaxi que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima do limite estabelecido por legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA/SARC Nº 001, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2002 – MAPA.
Ameixa	Nacional ou Importada	Extra	Formato arredondado, polpa macia, suculenta, doce e de cor amarelada ou avermelhada, película fina vermelho-arroxead.	Mau estado de conservação, aspecto ou textura esponjosos, presença de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Banana	Prata	Extra	Fruto reto com aproximadamente 15cm de comprimento, casca amarelo-esverdeada, de cinco facetas, polpa menos doce que a nanica, mas também saborosa; de boa consistência.	Mau estado de conservação, casca preta, aspecto ou textura esponjosos, presença de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão desclassificadas as pencas de banana que apresentarem odor estranho, substâncias nocivas à saúde ou peso fora das especificações oficiais.	PHILIPPI, 2014 PORTARIA No 126, DE 15 DE MAIO DE 1981 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Maçã	Extra	De tamanho variado, pode apresentar no máximo 15cm e pesar até 160g. É ligeiramente curva, com casca fina, amarelo-claro e polpa branca. Sabor suave e adocicado.		
	Nanica	Extra	De casca fina e amarelo-esverdeada, polpa doce, macia e de aroma agradável.		
	Da terra	Extra	Maior que as demais bananas, podendo medir 30cm de comprimento e pesar até 500g cada fruta. É achatada em uma das extremidades, tem casca amarelo-escura e polpa consistente.		

Goiaba	Marmelo		Deve ser consumida assada, frita ou cozida.	Em algumas regiões do Brasil é conhecida como banana figo ou banana pão. Esta banana possui cor amarela e às vezes manchada de vermelho, a casca é grossa, flexível e possui quinas bem marcadas.	Mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão desclassificados os frutos que tiverem manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua presença. Os frutos não podem estar muitos verdes, muito maduros ou com sinais de podridão.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA FAEP – Cartilha de frutas disponível em: http://www.faecp.com.br/comissoes/fruitas/cartilhas/frutas/goiaba.htm
	Vermelha	Extra	Varia de 2,5 a 10 cm de comprimento. Tem forma variável (ovóide ou globosa). A casca da goiaba madura é sempre amarelada. Sua polpa de sabor peculiar abriga muitas sementes duras e pequenas, tem cheiro característico e bastante acentuado.			
Kiwi		Extra	Frutos com cerca de 80g, esféricos, ovais ou alongados. Por fora, é marrom e coberto de pelos. Internamente a cor varia do verde ao amarelo.		Serão desclassificados os frutos que estiverem amassados, com danos, resíduos de substâncias nocivas à saúde, acima dos limites de tolerância admitidos pela legislação vigente, mau estado de conservação ou sabor e/ou odor estranhos ao produto.	PHILIPPI, 2014 PORTARIA Nº 34, DE 16 DE JANEIRO DE 1998 – MAPA.
Laranja	Bahia	Extra	Também conhecida como laranja-de-umbigo, tem sabor adocicado, com polpa muito suculenta e casca amarelo-gema.		Será desclassificado o lote de laranja que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo) e excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA FAEP – Cartilha de frutas disponível em: http://www.faecp.com.br/comissoes/fruitas/cartilhas/frutas/laranja.htm
	Pera	Extra	De tamanho menor que as outras variedades, tem casca lisa e fina e cor amarelo-avermelhada. Tem sabor adocicado e polpa muito suculenta.			
	Seleta	Extra	Laranja de tamanho semelhante ao da laranja-da-bahia e de casca amarela-clara. É suculenta de sabor			

			adocicado e pouco ácido.
Limão	Tahiti	Extra	De tamanho médio, casca verde e lisa, muito suculento e pouco ácido.
	Cravo/ China	Extra	Tem casca e suco avermelhados e sabor acentuado.
	Galego	Extra	Pequeno e suculento, possui casca fina, de cor verde-clara ou amarela-clara.
Maçã	Gala	Extra	É o pseudofruto da macieira. Esta fruta tem a casca brilhante e de coloração mais destacada, a polpa mais sólida, densa, desprovida de frações moles, buracos ou qualquer outra fratura.
	Fuji	Extra	Sua polpa é esbranquiçada, contendo em seu interior várias sementes. O peso oscila entre 100 e 200 gramas. Para a categoria EXTRA, o peso mínimo da fruta é 105 gramas.
Mamão	Formosa	Extra	Espécie de maior tamanho podendo pesar até 3kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo-pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.

Será desclassificado o lote de limão que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo). Serão desclassificadas as maçãs que não estiverem inteiras, sãs, limpas. Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos sem suco (caldo), com sinais de murchamento ou textura esponjosa.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA PHILIPPI, 2014 Instrução normativa nº 5 de 9 de fevereiro de 2006 - MAPA.
Será desclassificado o mamão que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos na Instrução Normativa para os defeitos empedramento e geleia, bem como para podridão, passado e imaturo, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 22 DE JANEIRO DE 2010 - MAPA

	Papaia	Extra	Com peso entre 300g a 1kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo-pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escuro, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.		
Manga	Tommy	Extra	A forma pode ser redonda, oval, alongada e fina. A coloração da casca varia do verde ao vermelho, passando pelo amarelo. A polpa, por sua vez, varia do amarelo-claro ao alaranjado-escuro, apresenta-se suculenta.	Será desclassificado o lote de manga que apresentar mau estado de conservação, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria da Instrução Normativa para os defeitos: dano mecânico, dano profundo, distúrbio por sol, dano por inseto, distúrbio fisiológico, imatura, passada e podridão, mancha difusa, mancha escura, mancha rugosa e mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 38, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2012 - MAPA
	Palmer	Extra			
	Abacaxi	Extra			
Maracujá	Amarelo ou Doce	Extra	Fruto redondo, elíptico ou em forma de pera, dependendo da espécie. A cor varia do amarelo ao roxo; no tamanho, pode medir entre 5 e 25 cm de comprimento; seu sabor pode ser ácido ou doce.		PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Melancia		Extra	Fruta arredondada ou alongada, com tamanho variável entre 25 e 75cm. Tem casca lisa e lustrosa de cor verde-clara ou verde-escuro, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Sua polpa é vermelha, com muitas sementes achatadas pretas.	Será desclassificada se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, ocorrência de defeitos e formação de geleia, bem como para podridão, estar passada ou imatura, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Melão	Amarelo	Extra	O melão tem forma variável, pode ser redondo, oval ou alongado, com casca lisa, enrugada ou com nervuras em forma de rede. A cor da casca varia do verde ao amarelo, e a polpa pode ser branco-alaranjada ou verde. A polpa deve estar macia, adocicada e saborosa.	Será desclassificado se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, ocorrência de defeitos e formação de geleia. Não serão aceitos frutos imaturos, ou seja que não atingiram o ideal ponto de amadurecimento para estar com polpa macia, adocicada e saborosa; bem como sinais de podridão, estar passado, apresentar odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Pele de sapo	Extra			
	Orange	Extra			
	Rei	Extra			
Mexerica	Poncã	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade apresenta gomos grandes e casca bem solta da polpa. Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade é succulenta e de sabor pouco ácido. É uma fruta aromática, tem casca fina alaranjada e bem grudada aos gomos.	Será desclassificado o fruto que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo) e excessivamente ácidos. Será desclassificado o fruto que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Não devem apresentar manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua presença. O fruto deve estar maduro e firme, sem fungos, sem danos mecânicos. O fruto não pode estar muito verde, muito maduro ou com sinais de podridão.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Comum	Extra			
	Murcote				
Morango		Extra	Fruto carnoso, adocicado, de cor vermelha com pontinhos pretos e de aroma forte.		PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Pera	Willians	Extra	Tem entre 6 e 15 cm de comprimento, com a cor variando do verde ao vermelho. Sua polpa deve ser macia, doce e succulenta.	Serão desclassificadas as peras que não estiverem inteiras, sãs, limpas. Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos com danos mecânicos, sem suco (caldo), com sinais de murchamento, enpedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA n.º 3, DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA.
	Portuguesa	Extra			
	Argentina	Extra			
Pêssego	Nacional ou Importado	Extra	Fruto de pele aveludada, cuja cor varia do branco ao amarelo e vermelho. A polpa é succulenta e doce com aroma característico. Os frutos com “caroco solto” são mais indicados para consumo <i>in natura</i> . Sua polpa deve ser macia, doce e succulenta.	Serão desclassificadas os pêssegos que não estiverem inteiros, sãos, limpos. Além disso, eles não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos com danos mecânicos, sem suco (caldo), com sinais de murchamento, enpedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA
Uva	Itália	Extra	Cachos formados por vários bagos, com pedúnculos firmes; prendendo os frutos; polpa macia, doce, podendo variar entre verde, roxa e rosa, dependendo da variedade; casca fina, lisa, cor verde, roxa ou rosada.	Será desclassificada a Uva que apresentar teor de sólidos solúveis inferior a 14º (quatorze graus) Brix, mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 1º DE FEVEREIRO DE 2002 – MAPA.
	Rubi	Extra			
	Rosada	Extra			

	Níagara	Extra	em legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos excessivamente ácidos.	
--	---------	-------	---	--

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

HORTALIÇAS

Hortalíças é a denominação genérica para legumes e verduras. De acordo com a parte comestível das plantas, as verduras e legumes podem ser classificados em:

- Folhas: acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, couve, espinafre, repolho, couve e rúcula.
- Sementes: milho-verde e vagem.
- Raízes e tubérculos: beterraba, cenoura, mandioca, mandioquinha, rabanete, batata, cará, inhame, batata-doce.
- Bulbos: alho, cebola, alho-poró.
- Flores: brócolis, couve-flor.
- Frutos: abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, jiló, pepino, pimentão, quiabo, tomate, maxixe.
- Caules: aipo, aspargo, palmito. (PHILIPPI, 2014)

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma hortalíça específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria-prima. Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução 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 Horticolas.

Segundo a Instrução Normativa nº 69/MAPA, os produtos horticolas 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.
- III - 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 - Fisilogicamente 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 horticolas

Todas as hortalíças adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, hortalíça de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas e defeitos na casca (PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12 DE MARÇO DE 1978 - MINISTERIO DA SAÚDE, COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS).

MATERIA-PRIMA	VARIEDADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Abóbora	Moranga	Extra	Forma arredondada-achatada ou alongada, dependendo da variedade; aparência de gomos; casca lisa, rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com coloração alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA no 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Cabotia/japonesa				
	Brasileira	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha brasileira tem cor verde clara e formato irregular, mais arredondado em uma das extremidades.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014
	Italiana	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha italiana tem formato regular e coloração verde mais intensa.	Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. O miolo deve estar compacto (ou seja, não pode estar oco) e deve apresentar sementes pequenas e macias. Serão rejeitadas preparações com sementes grandes ou polpa de coloração amarelada compatíveis com frutos não classificadas como 'extra'	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA http://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/produto/abobora-menina-1
	Menina	Extra	É o nome popular dado a algumas variedades ou cultivares de abóboras cujos frutos são colhidos e consumidos quando ainda estão imaturos. A grande maioria destas variedades são da espécie Cucurbita pepo. Ela é ideal para ser consumida refogada ou crua em saladas. Tem formato cilíndrico e cor verde clara, com estrias escuras. Tamanho comercial: 4 - 6 cm PESCOÇO e bojo pequenos.		
Acelga		Extra	É um tipo de verdura, cuja parte comestível é a folha. Possui	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos	PHILIPPI, 2014

			variedade com folha branca e crespa e variedades de folha verde escura com folha larga. As folhas devem estar novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde-esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.		mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Agrião		Extra	Tipo de verdura com folhas pequenas, arredondadas, de coloração verde-escura e levemente arroxeada. Os maços devem ter folhas frescas; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.		Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Aipo / salsão		Extra	Legume de caule alongado, largo e macio, e folhas recortadas, estriadas, com longas hastes.		Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Alface	Lisa	Extra	Maços com folhas frescas, talos verdes, firmes e quebradiços.		Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Americana	Extra	Maços com folhas lisas, consistentes, quebradiças, verde-esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compactidade			
	Romana	Extra	É uma variedade de alface de tamanho grande e de folhas resistentes com um talo firme no centro.			
	Crespa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não			

			formam cabeça; coloração verde brilhante.		
	Roxa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração roxa (somente as bordas ou o todo).		
Alho		Extra	Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um involúcro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; Aroma e sabor fortes, característicos. Bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.	Bulbo com perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica, chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofoado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Serão rejeitados os bulbos com manchas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Serão rejeitados alhos descascados com coloração escura, textura lizefeita pegajosa, odor e sabor excessivamente ácidos	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.
Alho-poró		Extra	Vegetal tenro de folhas compridas e relativamente largas, que se sobrepõem umas às outras. O caule mede de 10 a 20cm e tem a base dilatada em forma de bulbo, com raízes parecidas às do alho comum.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Almeirão		Extra	Vegetal tenro de folhas compridas e relativamente largas, que se sobrepõem umas às outras. Possui folhas mais estreitas e alongadas e sabor amargo.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Batata	Inglesa ou Bolinha	Extra	Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão e deterioração, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria no anexo desta Instrução Normativa; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 27, DE 17 DE JULHO DE 2017 – MAPA
	Doce	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA
Berinjela	Roxa	Extra	Fruto com baga longa ou semi longa e formato ovalado ou arredondado. A berinjela de boa qualidade deve ter pedúnculo rijo e verde. O fruto deve ser escuro, brilhante e macio com sementes claras.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA
		Extra	É uma raiz tuberosa vermelho-escura, arredondada e achatada.		
Beterraba	Comum	Extra	Sua brotação floral, assim como talos e folhas compõem as partes comestíveis.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA
	Chinês	Extra	Possui flores menores do que o brócolis comum.		

				tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.		
Cará			Extra	Possui polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA
Cebola	Roxa	Branca? / Comum?	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	Serão rejeitados os bulbos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995 - MAPA PORTARIA Nº 119, DE 3 DE JUNHO DE 2019 - MAPA
			Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa		
Cebolinha			Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA
Cenoura			Extra	Raiz comestível de formato alongado e sabor levemente adocicado.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA

				extra.	
Chicória		Extra	Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Chuchu		Extra	Fruto em forma de uma grande pera, com a parte externa rugosa e sulcada.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Coentro		Extra	Folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; nunca devem apresentar folhas amareladas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Couve	Manteiga	Extra	Suas folhas são lisas, grandes e levemente onduladas, com um tom de verde bem escuro. Os maços deve ser composto com folhas frescas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Couve-flor		Extra	Composta de flores brancas bem	Serão rejeitados os maços com folhas	PHILIPPI, 2014

			unidades, rodeadas de folhas alongadas. Os talos devem ser firmes e folhas frescas; coloração branca,	amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Espinafre	Extra		Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles.	Serão rejeitados os pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Inhame	Extra		Raiz de formato cônico-alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Jiló	Extra		O fruto pode ser oblongo, alongado ou quase esférico, conforme a variedade, de coloração verde-clara ou escura. Tem um característico sabor amargo.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Mandioca	Extra		Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Madioquinha ou batata-baroa		Extra	Formato cônico-cilíndrico; coloração amarela intensa.	murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	
Maxixe		Extra	Fruto globular alongado, verde esbranquiçado, tenro quando imaturo, liso ou coberto com espinhos macios.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA
Nabo		Extra	Forma arredondada ou alongada; polpa e película branco-leitosas.	Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA
Pepino	Comum / Caipira	Extra	São longos, possuem casca verde clara com estrias e manchas escuras, polpa de cor clara e sabor suave, com sementes achatadas. O grande diferencial do tipo colonião é que ele costuma ter um formato mais cilíndrico e levemente comprido	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes,	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA

					devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	
	Japonês			O pepino tipo japonês se caracteriza por frutos alongados e de coloração verde escura, com a presença de espinhos brancos, sendo colhidos quando os mesmos atingem cerca de 20 a 30 cm de comprimento.		
Pimentão	Verde	Extra	Extra	Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde-escuro, amarelo intenso e vermelho vivo, dependendo do estado de maturação do fruto; aroma e sabor fortes característicos, sabor levemente adocicado nos frutos amarelo e vermelho.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA
	Amarelo	Extra				
	Vermelho	Extra				
Quiabo		Extra		Os frutos são como cápsulas, curtos ou alongados, de ponta afilada e coloração externa verde-escuro.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA
Rabanete		Extra		É uma raiz polposa, de formato globular ovóide ou alongado, avermelhado por fora e branco por dentro. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor amargo ou estranho ao produto. A casca deve ser fina para que não	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA

				resista ao processo de mastigação e os tamanhos não devem exceder aos da classificação “extra”	
Repolho	Branco	Extra	Roxo	Verdura composta por folhas sobrepostas, em formato arredondado e compacto	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Crespo	Extra			
		Extra			
Rúcula		Extra		Verdura com folhas espessas, tenras, divididas com limbo verde-arroxado-claro. O talo deve ser fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Salsa		Extra		Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde-claro; possuem aroma forte e agradável.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Tomate	Longa vida	Extra	Grape	Fruto redondo de cor vermelha intensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA
	Saladete				
	Cereja				

Vagem		Extra	Vagem de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças,	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Não podem estar amolecidas.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVENBRO DE 2018 - MAPA
-------	--	-------	---	--	--

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

DESCARTÁVEIS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS ¹
Filme PVC	Atóxico, transparente	Bobina	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas cortantes ou defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização.	ANVISA. RESOLUÇÃO - RDC Nº 91, DE 11 DE MAIO DE 2001 ABNT NBR 14865:2012 Versão Corrigida:2012 ABNT NBR 13230:2008 Norma DIN ISO-1043/78
Guardanapo	Folha dupla, branco, não reciclado	Mínimo tamanho 21,0 cm X 22,0 cm. Em fibras 100% celulósicas.		
Papel toalha	Folha dupla, branco, não reciclado	Pacote interfolha. Em fibras 100% celulósicas.		
Papel higiênico	Folha dupla branco, não reciclado	Rolo – 100% celulose, solúvel em água		
Papel alumínio	Alumínio	Rolo		
Copo descartável para suco	Material biodegradável	300 ml		
Copo descartável para leite, café e sobremesa	Material biodegradável	200 ml		
Pote descartável com tampa	Material biodegradável	300 mL		
Jaleco descartável	TNT			
Touca descartável	TNT			
Luva descartável	Transparente (PVC)	Para alimentos		
Embalagem descartável para refeição (marmite)	Poliestireno expandido (EPS)	750 mL		
Sacola para transporte de refeição	Plástico reforçado biodegradável	Tamanho 35 X 45 cm		

Garfo	Poliestireno reforçado para refeição, branco ou transparente	Mínimo 15 cm		
Faca				
Colher				

¹ Devem ser consideradas as referências citadas e/ou a legislação mais atual pertinente a cada matéria prima no momento da consulta.

