UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 23070.056596/2022-98

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 78/2022 - UFG

1. **DO OBJETO**

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 as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) doravante denominadas Restaurantes Universitários (RU) da Universidade Federal de Goiás (UFG), visando atender à comunidade universitária, terceirizados, estagiários e visitantes da UFG, com a concessão de uso de áreas destinadas à execução desses serviços e de parte dos móveis e equipamentos necessários, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

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 a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) doravante denominada Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Goiás (UFG), na cidade de Goiânia/GO.					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**Unidade de medida**	**Quantidade anual**	**Valor unitário máximo aceitável**	**Valor total máximo aceitável**
01	Fornecimento pequenas refeições (café da manhã), sistema "bandejão", Restaurante Universitário	Unidade de refeição	150.000	R$ 8,02	R$ 1.203.000,00
02	Fornecimento grandes refeições (almoço e jantar), sistema "bandejão", Restaurante Universitário	Unidade de refeição	1.000.000	R$ 17,18	R$ 17.180.000,00
Valor Global					**R$ 18.383.000,00**

1.2. 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 dos Restaurantes Universitários; 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.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são discriminados na tabela 1.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 24 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.6. As refeições dos RUs 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 neste Termo de Referência e seus apêndices e as diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

1.7. A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da contratante, nos Câmpus Colemar Natal e Silva e Câmpus Samambaia da UFG Regional Goiânia.

2. **JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. Sem a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições, a execução do serviço não é possível, tendo em vista que a UFG não possui a mão de obra específica em seu quadro de pessoal para manter o funcionamento dos Restaurantes Universitários (RU). Devido ao processo de extinção de cargos relacionados à produção de refeições do Quadro de Funcionários das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), a UFG necessita realizar a contratação de uma empresa terceirizada para que possa atingir seus objetivos institucionais.

3. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de produção e distribuição de refeições para as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) denominadas Restaurantes Universitários (RU) da Universidade Federal de Goiás

(UFG), visando atender 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 Termo de Referência e seus apêndices.

3.2. A solução indicada para essa demanda é a realização de um processo licitatório, na modalidade pregão em sua forma eletrônica. Por se tratar de serviços comuns a presente contratação é regida pelo Decreto 10.024/2019. Assim sendo, a empresa vencedora deverá cumprir rigorosamente a legislação, assim como as normas estabelecidas no presente processo licitatório.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. 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.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 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.

4.3. 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.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. Os licitantes deverão comprovar, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguintes documentos

5.1.2. **Registro no Conselho Regional de Nutricionistas 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.**

5.1.2.1. **Caso a empresa seja vencedora do certame, deverá providenciar o registro no CRN-1ª Região, da empresa e responsável(eis) técnico(s), até o momento da assinatura do contrato, conforme item 1.1 da Descrição dos Requisitos da Contratação do Estudo Técnico Preliminar (Documento SEI nº 3327844).**

5.1.3. 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.

5.1.4. **Serviços de produção e distribuição de refeições, por um período de 2 (dois) anos, num quantitativo equivalente a 80.000 (oitenta mil) refeições mensais;**

5.1.5. 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.

5.1.6. Para contratação dos serviços, deverá ser apresentado para análise um plano de trabalho contendo:

5.1.6.1. 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).

5.1.6.2. 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.

5.1.6.3. Cardápios de um mês referentes ao café da manhã, almoço e jantar dos RU, planejados conforme as especificações deste Termo de Referência.

a) Os cardápios aprovados para o RU deverão ser implementados no primeiro mês de contrato.

b) Por ocasião da implementação do cardápio as fichas técnicas das preparações deverão ser apresentadas.

5.1.6.4. Projeto de sustentabilidade ambiental, planejado conforme as especificações deste Termo de Referência e seus apêndices.

5.1.7. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.1.8. Declaração da licitante de que tem pleno conhecimento de suas obrigações previstas neste Termo de Referência e documentos complementares.

5.2. 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. Sugestão de modelo, vide planilha no Anexo I - Modelo de Planilha de Formação de Custos.

5.3. As obrigações da Contratada e da Contratante estão previstas neste Termo de Referência.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial, previstos no Apêndice IV - Boas Práticas Ambientais, deste Termo de Referência;

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidores da SEINFRA/UFG e PRAE/UFG designados para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 17 horas, mediante prévio agendamento pelo e-mail: nutricao.prae@ufg.br ou WhatsApp: (62) 3209-6229.

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

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

7.3.1. O representante legal da licitante deverá imprimir e preencher duas vias do Modelo de Declaração de Vistoria constante em Anexo Específico do Edital para que o representante da Contratante assine o documento atestando a realização da vistoria.

7.3.2. A licitante que optar por não realizar a vistoria facultativa deverá preencher a Declaração de Não vistoria conforme Modelo constante do Edital.

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

7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

8.1. A execução do objeto será iniciada em até 15 (quinze) dias a partir da publicação do contrato, na forma que segue:

8.1.1. 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 Laudo de Inspeção Predial, e ainda o Certificado do Corpo de Bombeiros.

8.1.2. Horários de funcionamento:

8.1.3. Para o funcionamento satisfatório dos Restaurantes Universitários devem ser previstos turnos de trabalho nos períodos diurno e noturno.

8.2. Caso a CONTRATADA julgar necessário o fechamento temporário ou a alteração do horário de funcionamento do RU, a CONTRATADA deverá fazer uma solicitação por escrito à CONTRATANTE apresentando a justificativa. E caso seja autorizada, deve proceder a divulgação da alteração à comunidade acadêmica.

8.2.1. 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.

8.3. Caso seja necessário o funcionamento dos restaurantes em outros horários deverá ser feita solicitação por escrito à CONTRATANTE.

8.4. O funcionamento dos restaurantes aos sábados no período do jantar e em domingos e feriados ou a extensão do horário de distribuição de refeições poderá ser solicitado pela CONTRATANTE, com até 24 horas de antecedência.

8.5. A CONTRATADA deverá garantir a distribuição de refeições aos estudantes bolsistas, indígenas e quilombolas, mesmo que haja interrupção do funcionamento do(s) restaurante(s) mediante caso fortuito ou força maior. As refeições deverão ser fornecidas nos dois câmpus universitários respeitando as normas deste Termo de Referência.

8.5.1. Caso a CONTRATADA descumpra o item 8.5 estará sujeita à pontuação conforme avaliação constante no IMR e a outras sanções administrativas.

8.5.2. 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 necessária 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.

8.6. Os horários de distribuição das refeições e de funcionamento dos caixas estão listados na Tabela 2 do presente Termo de Referência.

Tabela 2. Horários de distribuição das refeições e funcionamento dos caixas nos Restaurantes Universitários UFG, Regional Goiânia.

Unidade	Refeição	Horário de funcionamento dos caixas	Horário de distribuição das refeições
RU	Café da manhã (segunda a sábado)	Das 6h às 9h	Das 6h30 às 9h
	Almoço (segunda a sábado)	Das 9h45 às 14h15	Das 10h45 às 14h15
	Jantar (segunda a sexta)	Das 16h00 às 19h30	Das 17h00 às 19h30

8.7. **Funcionamento dos caixas e venda de refeições, quanto aos aspectos técnicos para utilização do aplicativo RU:**

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

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

8.7.3. 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.

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

8.7.3.2. 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.

8.7.3.3. 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 dos RUs, poderão ser implementadas e disponibilizadas, pela CONTRATANTE, novas funcionalidades para venda de tickets 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.

8.7.4. Os caixas para venda de refeições dos RUs devem iniciar o atendimento nos horários previstos na Tabela 2. Os caixas devem funcionar em local próprio, sendo proibido seu funcionamento na porta de acesso aos RU.

8.7.5. É de responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar e/ou contratar, em quantidades suficientes, equipamentos, móveis e serviços necessários ao funcionamento dos caixas nos RU (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.

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

8.7.7. Nos caixas físicos, os usuários poderão optar por pagamento em dinheiro, cartão de crédito e débito. No aplicativo RU UFG as vendas deverão incluir a opção de cartões de crédito. A critério da CONTRATANTE, futuramente poderão ser disponibilizadas no app RU as opções de venda por débito, PIX e transferência bancária (TED).

8.7.8. Em cada um dos caixas de restaurantes (RU Câmpus Colemar Natal e Silva e RU e Câmpus Samambaia) pelo menos duas máquinas de cartão devem estar em operação durante o período do almoço e uma no período do café da manhã e jantar.

8.7.9. 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 RU/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.

8.7.10. A CONTRATADA deverá organizar as filas dos usuários nos caixas dos RUs e o tempo de espera não poderá exceder 10 minutos, inclusive nos horários de maior movimento.

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

8.8. **Do acesso aos restaurantes:**

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

8.8.2. O tempo de espera dos usuários na fila de acesso aos RUs não poderá exceder 15 (quinze) minutos, inclusive nos horários de maior movimento.

8.8.2.1. Caso o usuário já tenha servido em sua bandeja de outra(s) preparação(ões), e em decorrência do atraso na reposição os alimentos em sua bandeja já estejam "frios", caso deseje, o usuário poderá descartar a bandeja e se servir novamente das preparações em adequada temperatura para consumo.

8.8.3. Caberá à empresa CONTRATADA a responsabilidade de venda das refeições aos usuários do restaurante respeitando os valores definidos pelo Sistema de Gerenciamento dos RU, 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 RU da UFG.

8.8.4. Para o controle de acesso dos usuários aos RUs deverão ser instaladas e mantidas em funcionamento, pela CONTRATADA, catracas compatíveis com os mecanismo de autenticação adotado pela UFG, as quais deverão ser integradas ao Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários, disponibilizado 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 às catracas, ficarão a cargo da CONTRATADA.

8.8.5. 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.

8.8.6. A integração das catracas com os dados provenientes dos sistemas institucionais da CONTRATADA deverá ser realizada da seguinte forma:

a) 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;

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

8.8.7. A CONTRATADA deverá garantir o adequado funcionamento das catracas e auxiliar os usuários no acesso aos RU. 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.

8.8.8. 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 RU do Campus Colemar Natal e Silva deverão ser disponibilizadas, no mínimo, duas catracas na entrada. Na Unidade do RU do Campus Samambaia deverão ser disponibilizadas, no mínimo, quatro catracas na entrada.

8.9. **Da elaboração e avaliação dos cardápios dos RUs:**

8.9.1. Os cardápios dos RUs deverão ser elaborados mensalmente por nutricionista(s) da CONTRATADA e disponibilizados com seu nome e número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

8.9.2. Os cardápios dos RUs devem ser os mesmos para as duas unidades, isto é, preparações idênticas deverão ser disponibilizadas a cada refeição nos RU do Câmpus Colemar Natal e Silva e do Câmpus Samambaia.

8.9.3. Os cardápios devem ser elaborados conforme as especificações previstas neste Termo de Referência, considerando-se ainda a promoção da alimentação variada e saudável, a cultura alimentar, a capacidade das unidades de produção, a sazonalidade dos alimentos, as datas comemorativas e eventos promovidos pela contratante.

8.9.3.1. 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 dos refeitórios.

a) Nas datas comemorativas a sobremesa do cardápio deverá ser um doce. A CONTRATADA deverá encaminhar a sugestão para avaliação do Serviço de Nutrição. Aos usuários do restaurante deve ser garantida a opção de fruta quando o mesmo não quiser o doce.

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

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

8.9.6. Todos os cardápios encaminhados pela contratada deverão conter o anexo com a lista de ingredientes das preparações, 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 Termo de Referência. Estas informações, incluindo ilustrações (fotos), deverão fazer parte do Manual de Padronização de Preparações.

8.9.7. O Serviço de Nutrição da PRAE/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.

8.9.8. As solicitações do Serviço de Nutrição da PRAE/UFG, em seu parecer sobre os cardápios, 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 PRAE/UFG.

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

8.9.10. A CONTRATADA deverá disponibilizar e enviar o cardápio semanal dos RU, 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.

8.9.11. A CONTRATADA deverá cadastrar o cardápio semanal nos aplicativos MINHA UFG e RU UFG, no sábado (após as 14h) que antecede o cardápio a ser executado. Para tanto será fornecido pela CONTRATANTE uma conta de acesso aos aplicativos para que a CONTRATADA cadastre os cardápios dos RU para divulgação.

8.9.12. A CONTRATADA deverá fixar o cardápio semanal e diário impresso na entrada dos refeitórios e caixas dos RU. 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.

8.9.13. Caso alguma alteração de cardápio seja aprovada pelo Serviço de Nutrição da PRAE/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.

8.9.14. Na versão final do cardápio diário divulgado aos usuários (café da manhã, almoço e jantar) deve ser disponibilizado o valor nutritivo por porção e a lista dos ingredientes em ordem decrescente de quantidades (Ex.: Bife à milanesa: carne bovina, farinha de rosca, ovo, óleo, alho e sal).

8.9.15. 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.

8.9.16. Preparações novas deverão ser testadas pela contratada, degustadas e aprovadas pela equipe do Serviço de Nutrição da PRAE/UFG antes de serem propostas no planejamento de cardápios.

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

8.9.18. 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.

8.9.18.1. O Serviço de Nutrição PRAE/UFG poderá agendar reuniões com a contratada para discussão do mapa de produção.

8.9.18.2. A CONTRATADA deve expor, em local visível aos usuários dos RUs, as porções padronizadas dos itens porcionados do cardápio do café da manhã, almoço e jantar. Incluso as opções vegetarianas e veganas, conforme o quantitativo descrito nos itens 8.10 e 8.11.

8.10. **Da composição do café da manhã:**

8.10.1. O café da manhã será constituído por uma porção de leite, uma porção de café ou chá, duas porções de pães e/ou quitandas, uma porção de complemento e uma porção de frutas.

8.10.2. Opções do cardápio de café da manhã em versão vegana deverão ser disponibilizadas para os usuários que assim desejarem.

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

8.10.4. Para os usuários veganos, a contratada deve disponibilizar diariamente bebida vegetal ("leite") à base de soja, castanhas, amêndoas, arroz, amendoim ou coco quente e fria. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 200 mL por usuário.

8.10.5. A contratada deve disponibilizar diariamente café de boa qualidade, infusão, sem açúcar, quente. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 100 mL por usuário.

8.10.6. A contratada deverá disponibilizar porções de, no mínimo, 20 g de achocolatado em pó de boa qualidade por cliente quando solicitado pelo Serviço de Nutrição para cardápios de datas festivas.

8.10.7. Em alternativa ao café, a contratada deve disponibilizar chá gelado e quente, sem açúcar. Os sabores dos chás não devem se repetir na mesma semana. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção mínima de 200 mL por usuário.

8.10.8. A contratada deve disponibilizar diariamente açúcar cristal ou refinado 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.

8.10.9. A contratada deve disponibilizar duas porções de 50 g cada, por usuário, de pães e/ou quitandas frescas, incluindo opções veganas. As porções devem ser fabricadas e embaladas no mesmo dia. As opções não devem se repetir na mesma semana. Deve ser feita a oferta diária de pão francês e de mais uma opção de pão branco ou integral, milho, careca, baguete, italiano, forma, bisnaguinha, batata, torradas, entre outros, tapioca, cuscuz e de quitandas como bolos, biscoito de queijo, pão de queijo, roscas, broas, cookies e sequilhos.

8.10.9.1. A distribuição dos pães, quitandas e complementos deve obedecer o Quadro 1 do Apêndice II.

8.10.9.2. Caso a fabricação de panificados seja feita fora do Restaurante Universitário o fabricante deverá disponibilizar a ficha técnica de preparo contendo a informação nutricional por porção e a lista de ingredientes utilizados no preparo.

8.10.10. Quando forem servidos pães, torradas e biscoitos a contratada deve fornecer manteiga ou margarina vegetal com no mínimo 60% de lipídios, em porções individuais de 10 g por usuário.

8.10.11. Devem ser disponibilizados pela contratada complementos ao café da manhã, incluindo opções veganas, as quais não devem se repetir na mesma semana. As opções previstas e respectivas porções são:

a) queijos (mussarela, branco tipo Minas, ricota, requeijão cremoso, prato), tofu, no mínimo 40 g;

b) ovos mexidos, carne moída, picadinha ou desfiada, frango picadinho ou desfiado, no mínimo 50 g;

c) bebida láctea (iogurte, coalhada, leite fermentado, vitamina de frutas), mínimo de 100 g;

d) pastas de berinjela, grão de bico, ervilha, guacamole, mínimo 50 g; pasta de amendoim ou castanhas, geleia mínimo 30 g.

e) outras opções poderão ser ofertadas mediante aprovação pelo Serviço de Nutrição da PRAE/UFG.

8.10.11.1. Salsicha e bacon poderão ser servidos como ingredientes complementares em preparações mediante aprovação da ficha técnica, da qualidade da matéria prima e do cardápio pelo Serviço de Nutrição PRAE/UFG.

8.10.11.2. Queijos devem ser fatiados em porções individuais de no mínimo 40 g em fatiador de frios industrial.

8.10.12. Frutas in natura devem ser disponibilizadas diariamente para os usuários, com peso da parte comestível mínimo de 100 g. As opções não devem se repetir na mesma semana e frutas ácidas devem ser evitadas no café da manhã.

8.11. **Da composição do almoço e do jantar:**

8.11.1. **Das saladas:**

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

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

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

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

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

8.11.1.6. A proporção de ingredientes nas saladas compostas será avaliada pelo Serviço de Nutrição da PRAE/UFG mediante a apresentação das fichas técnicas e análise sensorial. Saladas compostas com frutas devem apresentar um per capita mínimo de 20 g de parte comestível da fruta.

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

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

8.11.2. **Dos pratos proteicos com carnes:**

8.11.2.1. A porção do prato protéico é de no mínimo 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.

8.11.2.2. 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 aparente e aparas. Caso a preparação conjugada inclua outra fonte proteica, está também poderá ser considerada na porção de 120 g (ex.: lasanha à bolonhesa com 90 g de carne e 30 g de queijo) mediante aprovação da ficha técnica.

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

8.11.2.4. Para atingir a porção de 120 g de carne, a previsão de cálculo do per capita com osso e aparas pode variar de 150 a 300 g (coxas e sobrecoxas).

8.11.2.5. Os utensílios utilizados no porcionamento devem estar adequados a porção servida, sempre que possível, para evitar que os usuários e os colaboradores tenham que servir duas vezes para atingir a porção estipulada. Em caso de recorrentes falhas ou reclamações sobre o porcionamento, o Serviço de Nutrição poderá exigir o uso de balança colher eletrônica digital na distribuição.

8.11.2.6. O cardápio deverá conter 6 (seis) preparações com carne vermelha por semana: 2 (duas) com carne suína, 4 (quatro) com carne bovina; e 5 (cinco) preparações com carne branca por semana: 4 (quatro) com aves, sendo 2 (duas) com corte filé de peito de frango e 2 (duas) com coxas e sobrecoxas, e 1 (uma) preparação com filé de peixe.

8.11.2.7. O cardápio deverá seguir a distribuição semanal e mensal de opções de carnes. Os cortes de carnes aceitos para as preparações estão disponíveis nos Quadros 3 e 4 do Apêndice II.

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

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

8.11.3. **Dos pratos proteicos vegetarianos:**

8.11.3.1. 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.

8.11.3.2. 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.

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

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

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

8.11.3.6. A frequência para inclusão de preparações vegetarianas no cardápio está disposta no Quadro 5 do Apêndice II.

8.11.3.7. O cardápio da refeição para vegetarianos, considerando as quantidades mínimas de 120 g de prato proteico vegetariano, 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, deve atingir no mínimo 15 g de proteínas.

8.11.4. **Das guarnições:**

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

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

8.11.4.3. Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar no mínimo 100 g por usuário da preparação pronta.

8.11.5. Dos acompanhamentos:

8.11.5.1. Deverão ser servidos dois tipos de arroz (arroz polido e arroz integral) e o feijão carioca diariamente. Incluir feijão preto no cardápio duas vezes por semana.

8.11.5.2. Arroz poderá ser servido combinado com hortaliças e/ou carnes, respeitando o estabelecido no Quadro 3 do Apêndice II e o disposto neste Termo de Referência.

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

8.11.5.4. 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 mínimo de 120 g de carnes por porção.

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

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

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

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

8.11.6. **Das sobremesas:**

8.11.6.1. A sobremesa dos RUs deverá ser fruta in natura, diariamente.

8.11.6.2. Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, entre outras) poderão ser disponibilizadas, eventualmente, após degustação e aprovação, pelo Serviço de Nutrição da PRAE/UFG. A solicitação de inclusão deverá ser acompanhada da ficha técnica informando a porção padrão.

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

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

8.11.7. **Dos refrescos:**

8.11.7.1. 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.

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

8.11.7.3. A composição, as fichas técnicas e os aspectos sensoriais dos refrescos devem ser aprovados pelo Serviço de Nutrição da PRAE/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.

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

8.11.7.5. 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 item 8.10.8. Os edulcorantes oferecidos não devem conter ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina.

8.11.7.6. 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.

8.11.7.7. Devem ser distribuídos em refresqueiras elétricas sendo proibido o uso de garrafões e/ou galões.

8.11.7.8. Os sabores dos refrescos servidos no almoço e no jantar de um mesmo dia devem ser diferentes.

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

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

8.12. **Da qualidade dos gêneros utilizados nos RUs:**

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

8.12.2. 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 preparado.

8.12.3. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) disposto neste Termo de Referência (Apêndice III).

8.12.4. Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente por escrito o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados pelo Serviço de Nutrição PRAE/UFG antes do uso nas unidades.

8.12.5. 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 PRAE/UFG e providenciar amostras para análise sensorial. Deverão ser feitos testes de rendimento e os novos gêneros deverão respeitar os critérios do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) no Apêndice III do Termo de Referência e os testes de rendimento e qualidade deverão ser registrados em ficha técnica.

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

8.12.7. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação.

8.12.7.1. 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.

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

8.12.9. O recebimento de matérias primas e estocáveis deverá considerar a limitação dos espaços e equipamentos de armazenamento dos restaurantes. 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, containers) em área externa dos RU, essas deverão ser submetidas à avaliação e à aprovação da Secretaria de Infraestrutura da UFG (SEINFRA-UFG).

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

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

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

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

8.12.13. 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 colorau ou outros corantes.

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

8.12.15. Matérias primas reprovadas pelo Serviço de Nutrição da PRAE/UFG por características sensoriais e composição deverão ser prontamente substituídas.

8.12.16. 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.

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

8.13. **Quanto ao preparo dos itens dos cardápios dos RU:**

8.13.1. Incluir no cardápio no máximo duas preparações fritas por semana.

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

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

8.13.4. 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.

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

8.13.6. 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 PRAE/UFG.

8.13.6.1. Maionese caseira não poderá ser servida em nenhuma hipótese.

8.13.7. Não utilizar nitrato de potássio (salitre) no preparo dos alimentos.

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

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

8.13.8.2. O sal deve ser disponibilizado em sachês individuais para os clientes que optarem pela refeição em marmitas.

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

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

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

8.13.9.3. O Serviço de Nutrição da PRAE/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 dos RU.

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

8.13.10. O reaproveitamento de sobras de alimentos preparados dos RUs nas próximas refeições servidas pelo restaurante é proibido.

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

8.13.12. O preparo das receitas deve estar de acordo com as fichas técnicas aprovadas pelo Serviço de Nutrição da PRAE/UFG.

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

8.13.14. Deve ser elaborado um Manual de Padronização de Preparações, contendo todas as fichas técnicas aprovadas, o qual deve ser mantido na unidade atualizado e organizado em ordem alfabética.

8.13.15. 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 Instrumento de Medição e Resultado (IMR) se constatado que o inadequado planejamento (número de porções servidas é inferior ao planejado no mapa de produção) e não o excedente de usuários (aumento maior ou igual a 20% em relação ao número de refeições, considerando o mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) foi o responsável pelo ocorrido.

8.14. **Análise sensorial das preparações do cardápio dos RU:**

8.14.1. A contratada deverá disponibilizar amostras de todas as preparações, em quantidades suficientes, para análise sensorial pelo Serviço de Nutrição da PRAE/UFG, diariamente, do café da manhã, a partir das 6h30min, e 40 minutos antes do início da distribuição das grandes refeições (almoço às 10h05 e jantar às 16h20).

8.14.2. Quando o Serviço de Nutrição estiver impossibilitado de realizar a análise sensorial no RU, a CONTRATADA deverá encaminhar à sala do Serviço de Nutrição na PRAE/UFG amostra em quantidade suficiente de todas as preparações dos dois RU para degustação nos horários definidos no item anterior.

8.14.3. As análises sensoriais serão registradas por escrito, em formulário próprio, no momento da degustação, incluindo as reprovações e correções de preparações, com assinatura do Serviço de Nutrição e de nutricionista da contratada. Serão avaliados os itens aparência, sabor, odor, textura e a temperatura.

8.14.4. A avaliação da aceitabilidade das preparações pela equipe técnica de fiscalização 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.

8.14.5. Preparações reprovadas na análise sensorial, ou que não tiverem seguido as fichas técnicas aprovadas deverão ser prontamente corrigidas, ou descartadas e substituídas, conforme orientação do Serviço de Nutrição da PRAE/UFG.

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

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

8.15. **Boas práticas na manipulação de alimentos:**

8.15.1. Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias antes do início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBP) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) das unidades da prestação de serviços da CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados.

8.15.2. O MBP será submetido à avaliação do Serviço de Nutrição PRAE/UFG. Adequações poderão ser solicitadas à contratada, que deverá apresentar a versão corrigida em até 15 (quinze) dias após solicitação da contratante.

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

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

8.15.5. Manter os balcões de distribuição, refresqueiras, mesas de temperos, mesas para refeições e cadeiras e todas as dependências com circulação de usuários (imediações externas dos restaurantes, caixas, recepções, banheiros disponibilizados para os usuários, pias para os usuários, áreas de distribuição,

refeitório, área de devolução de bandejas, saída dos usuários, etc) higienizadas, organizadas e abastecidas durante todo o funcionamento dos restaurantes.

8.15.5.1. 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 tecidos.

8.15.6. Manter qualidade aprovada, adequadas condições de conservação e temperatura dos alimentos em todo o período de manipulação.

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

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

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

8.15.10. 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.

8.15.11. 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.

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

8.15.13. 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 dos restaurantes, 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 nos restaurantes.

8.15.14. 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 desinfestantes.

8.15.15. Realizar a limpeza das caixas de gordura e esgoto mensalmente e sempre que necessária, e a higienização semestral do reservatório de água. Manter os registros dos procedimentos disponíveis nos restaurantes.

8.15.16. Reservatório de água deve ser mantido em adequado estado de higiene e conservação, dotado de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.

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

8.15.18. Comunicar à contratante (Comissão fiscalizadora e gestor do contrato) sobre a higienização do reservatório de água e procedimentos de desinsetização e desratização até 72 horas antes da sua realização.

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

8.16. **Controle de qualidade:**

8.16.1. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a contratada deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 200 g de todas as preparações servidas nos RU, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados e identificados com nome da preparação e data de produção.

8.16.2. As amostras deverão ser coletadas de todas as preparações na área de consumação um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições (café da manhã: 8:10 h, almoço: 13:10 h, jantar: 18:40 h).

8.16.3. As amostras deverão ser mantidas em espaço reservado sob a refrigeração adequada (abaixo de 4º C) pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas.

8.16.4. Análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas das amostras de alimentos deverão ser realizadas pela contratada (às suas expensas), devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório da contratante (UFG) acreditado pelo INMETRO e ANVISA.

8.16.4.1. 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.

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

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

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

8.16.8. Após o período de 72 horas as amostras deverão ser descartadas, não podendo ser utilizadas ou consumidas em nenhuma hipótese.

8.16.9. A CONTRATADA deverá manter uma mesa com o livro de registro de ocorrências e uma caneta, em local visível na saída dos dois restaurantes. O local deverá ser sinalizado, com cartaz em letra de tamanho mínimo 35, com os dizeres "Livro de Ocorrências". Os livros devem ser confeccionados, às custas da CONTRATADA, conforme modelo padronizado disponível no Centro Editorial e Gráfico (CEGRAF) da UFG.

8.16.10. Poderão escrever no livro de registro de ocorrências todos os usuários dos RUs, trabalhadores da CONTRATADA, servidores da UFG e fiscais dos restaurantes.

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

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

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

8.16.13. A CONTRATADA deverá divulgar nos restaurantes seus canais de comunicação (telefone e e-mail das unidades), bem como os da UFG para sugestões, elogios e críticas aos RU, incluindo o e-mail nutricao.prae@ufg.br e os telefones do Serviço de Nutrição da PRAE/UFG (3209-6229 Whatsapp / 3529-

2749) e da Ouvidoria da UFG (3521-1149).

8.17. **Do acompanhamento do serviço:**

8.17.1. 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:

8.17.2. 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.

8.17.3. A 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.

8.17.4. 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.

8.17.5. A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

8.17.6. A supervisão da 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.

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

8.17.8. Conferência do peso e medida caseira da porção padrão do prato proteico e da sobremesa com auxílio de balança antes do início da distribuição nos RUs.

8.17.9. Orientação e supervisão dos trabalhadores quanto ao porcionamento adequado e disponibilização da porção padrão de todas as refeições (café da manhã, almoço e jantar) e preparações porcionadas em local visível para conferência pelos usuários dos RUs desde a abertura dos restaurantes.

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

8.17.11. A comunicação da contratada, verbal e escrita, com seus usuários e comunidade externa não poderá ser feita em nome da UFG, da PRAE ou Serviço de Nutrição. Ainda, qualquer material elaborado pela empresa que envolva o RU e a UFG deve passar pela avaliação da contratante antes de sua divulgação.

8.17.12. É dever da contratada oferecer um cardápio vegano, onde entende-se que a alimentação vegana é composta por alimentos ou preparações que utilizam, exclusivamente, produtos de origem vegetal. Em hipótese alguma usar ingredientes/produtos de origem animal para preparações veganas.

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

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

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

8.18. **Dimensionamento e capacitação de pessoal:**

8.18.1. A CONTRATADA deve dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto deste termo de referência, como o gerenciamento financeiro e pessoal, atendimento aos usuários, entre outros.

8.18.2. Manter em seu quadro nutricionistas devidamente habilitados pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN-1) no horário integral de funcionamento dos restaurantes, incluindo todos os turnos em que houver atividades nos locais, respeitando o quantitativo preconizado pela Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

8.18.3. É recomendado que os nutricionistas da empresa tenham experiência em cozinha industrial (grandes unidades de alimentação e nutrição) e que a(o) gerente seja bacharel em nutrição.

8.18.4. Contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços estabelecidos e manter, no mínimo, quadro operacional de funcionários (cozinheiros; açougueiros; saladeiros; estoquistas; copeiros; auxiliares de cozinha, serviços gerais, açougue e estoque) calculado a partir do Indicador de Pessoal Total (IPT) conforme literatura científica da área; quadro de funcionários administrativos suficientes (assistente administrativo, porteiros, vigilantes, operadores de caixa, operadores de balança, motoristas, gerente) e quadro de nutricionistas conforme resolução CFN n.º 600/2018 e item 12.1.

8.18.5. Para a determinação do IPT, deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do Indicador de Pessoal Substituto de Dias de Descanso – ISD (indicador utilizado para o dimensionamento do número máximo de períodos de descanso dos empregados que um substituto pode cobrir por ano) e de absenteísmo (Fonte: TEIXEIRA et al., 2010. GANDRA; GAMBARDELLA, 1983).

- Indicador de Pessoal fixo (IPF) = nº total de refeições x tempo de preparo (min) / jornada diária de trabalho x 60 min
- Indicador de Períodos de Descanso (IPD) = (dias do ano – período de descanso)/período de descanso
- Indicador de Pessoal Substituto de Dias de Descanso (ISD) = IPF / IPD
- Indicador de Pessoal Total (IPT) = IPF + ISD

Onde:

- nº total de refeições: café da manhã, almoço e jantar do dia.
- tempo de preparo (min): tempo em minutos despendido na preparação de uma refeição (Tabela 3).
- jornada diária de trabalho: número de horas diárias de trabalho dos funcionários.
- dias do ano: 365 dias.
- período de descanso: para Serviço de Alimentação que funciona de segunda a sábado, são 30 dias referente a férias, conforme legislação em vigor.

8.18.6. Os cálculos para o IPT devem ser feitos separadamente para cada restaurante (RU I - Câmpus Colemar Natal e Silva, RU II – Câmpus Samambaia), visto que o número de refeições e, consequentemente, o tempo de preparo difere entre os mesmos.

Tabela 3. Número de refeições diárias servidas e tempo necessário para o preparo, em minutos (Gandra; Gambardella, 1983).

Número de refeições diárias	Tempo de preparo (min)
300 - 500	15 - 14
500 - 700	14 - 13
700 - 1000	13 - 10
1000 - 1300	10 - 9
1300 - 2500	9 - 8
2500 e mais	7

8.18.6.1. Para exemplificação do cálculo do IPF, apresenta-se na Tabela 4 abaixo, com dados de número de refeições servidas nas unidades dos restaurantes da UFG no mês de agosto/2022.

Tabela 4. Exemplo da estimativa do Indicador de Pessoal Fixo para o mês de agosto/22

RU I - CÂMPUS COLEMAR NATAL E SILVA Considerando o mês de agosto de 2022 foram servidas 35.685 refeições do tipo almoço + jantar e 6.788 refeições do tipo café da manhã • 42.473 refeições totais no mês • 27 dias de funcionamento • 1573 refeições / dia • Tempo em minutos para preparo das refeições (Gandra; Gambardella,1983): 8 a 9 minutos • Jornada diária: 8 h IPF: 26 a 30 funcionários do quadro operacional
RU II - CÂMPUS SAMAMBAIA Considerando o mês de agosto de 2022: servidas 66.653 refeições do tipo almoço + jantar, 14.172 refeições do tipo café da manhã • 80.825 refeições totais no mês • 27 dias de funcionamento • 2993 refeições / dia • Tempo em minutos para preparo das refeições (Gandra; Gambardella,1983): 7 minutos • Jornada diária: 8 h IPF: 44 funcionários do quadro operacional

8.18.7. Dispor e manter quadro completo de pessoal operacional para desenvolver as atividades de: (a) higienização dos banheiros, vestiários de funcionários, lavabos dos refeitórios; (b) higienização da área de distribuição de refeições e refeitórios (mesas, cadeiras, área física interna e áreas externas), áreas administrativas, cozinha, câmaras frias e demais áreas dos restaurantes.

8.18.8. Fornecer a todos os funcionários uniformes completos e adequados às suas tarefas, para uso diário.

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

8.18.10. O uso de uniforme em perfeito estado de conservação e limpeza e adequado às tarefas é obrigatório e exclusivo para as dependências dos restaurantes.

8.18.11. O uniforme dos nutricionistas da CONTRATADA deverá ser diferenciado dos demais funcionários, incluindo calçado, calça, camisa e jaleco bordado na altura do peito, ao lado direito, com seu nome e função. Não será permitido que os trabalhadores utilizem suas roupas e calçados pessoais no exercício de suas funções.

8.18.12. Para execução das atividades previstas em 8.18.7 (a) e (b) devem ser disponibilizados uniformes diferenciados e exclusivos. Não é permitido rodízio entre estas atividades por um mesmo funcionário, sem que este realize higiene pessoal e troca de uniformes.

8.18.13. Fornecer, capacitar para o uso 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, protetores auriculares, entre outros. Manter comprovantes atualizados da entrega e orientação de uso de uniformes e EPI.

8.18.14. 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.

8.18.15. Executar o cronograma de capacitação anual da equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico. Registrar cada atividade com data, descrição, responsável pela execução, assinatura dos participantes e encaminhar mensalmente cópia dos registros ao Serviço de Nutrição PRAE/UFG.

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

8.19. **Boas práticas ambientais e manejo de resíduos:**

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

8.19.2. A CONTRATADA deverá elaborar e executar o Projeto de Sustentabilidade Ambiental em conformidade com as especificações do Apêndice IV deste Termo de Referência.

9. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:**

9.1. O gestor do Contrato terá a função de coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros.

9.2. A comunicação entre Gestor do Contrato e a contratada deverá ser realizada por escrito, utilizando meios oficiais.

9.3. A Comissão para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela CONTRATADA será designada pela UFG por meio de portaria. Será composta por, no mínimo, representantes das Pró-Reitorias de Administração e Finanças (PROAD) e Assuntos Estudantis (PRAE); Serviço de Nutrição da PRAE/UFG; Secretaria de Infraestrutura (SEINFRA); Faculdade de Nutrição da UFG (FANUT); do segmento discente e um (a) secretário(a).

9.4. A Comissão de fiscalização será responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado.

9.5. **Critérios de medição:**

9.5.1. O pagamento será realizado mediante o número de refeições que forem efetivamente executadas diariamente nos RU.

9.5.2. A medição da qualidade dos serviços prestados pela contratada nos RUs será avaliada pela Comissão Fiscalizadora que emitirá mensalmente o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), detalhado no Apêndice V do Termo de Referência.

9.5.3. 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 Termo de Referência.

9.5.4. 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.

9.6. As avaliações do Instrumento de Medição de Resultado 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.

9.7. O IMR, constante do Apêndice V deste Termo poderá, ainda, sofrer alterações durante os dois primeiros meses de execução contratual, pela Comissão de Fiscalização Contratual da Contratante, condicionado ao conhecimento da Contratada.

9.8. Os contatos 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 realizada por escrito, utilizando meios oficiais.

10. **MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

10.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para complementação dos itens já existentes nos restaurantes. A seguir, estão estimados os principais itens que deverão ser providenciados pela CONTRATADA, bem como substituídos quando necessário:

10.1.1. Dois Pass-through aquecidos, com 4 portas cada, em inox, temperatura de trabalho superior a 65°C;

10.1.2. Dois Pass-through refrigerados, com 4 portas cada, em inox, temperatura de trabalho inferior a 10°C;

10.1.3. Quatro freezers horizontais e ou verticais, capacidade superior a 500 L;

10.1.4. Quatro fornos industriais, sendo que cada unidade precisa de um forno combinado de grande porte;

10.1.5. Dois refrigeradores com capacidade superior a 400 L;

10.1.6. Seis refresqueiras industriais refrigeradas com capacidade maior ou igual a 100 L e quatro refresqueiras de bancada com capacidade mínima de 30 L.

10.1.7. Fatiador ou cortador de frios industrial.

10.1.8. Processadores de alimentos industrial.

10.1.9. 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;

10.1.10. 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);

10.1.11. Utensílios em material lavável e impermeável em quantidade suficiente para utilização pelos usuários dos RUs (bandejas inox, canecas, colheres, garfos, facas, etc)

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

10.1.13. Fritadeiras industriais e chapas bifeteiras com largura superior a 100 cm;

10.1.14. 4 Balcões térmicos compatíveis com o número de cubas/preparações (4 quentes e 4 refrigerados) industriais para distribuição de refeições;

10.1.15. Câmara frigorífica de refrigeração/congelamento em número/capacidade suficiente para adequar à logística de entregas de matéria-prima.

10.1.16. Dois nobreaks (fonte de alimentação ininterrupta) com 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 nos dois restaurantes.

10.1.17. **Todos os demais equipamentos, ferramentas e utensílios que precisam ser complementados pela contratada para perfeita execução dos serviços.**

11. **INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

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

11.1.1. **Das instalações, equipamentos, móveis e utensílios:**

11.1.1.1. As áreas a serem cedidas para execução do objeto somam 2.920 m², sendo compostas de:

11.1.1.2. Câmpus Colemar Natal e Silva (Setor Leste Universitário, Goiânia – GO) – Restaurantes Universitário – 1.100 m² incluindo cozinha e áreas afins (circulação de entrada, sanitários no térreo);

11.1.1.3. Câmpus Samambaia (Goiânia – GO) - Restaurante Universitário com 1.725 m², incluindo cozinha e áreas afins.

11.1.1.4. As manutenções preventivas e corretivas das instalações físicas (predial) serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser registradas.

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

11.1.1.6. Durante reformas nos restaurantes a CONTRATADA deverá realizar produção em espaço próprio ou às suas expensas e o transporte das refeições. Para distribuição será disponibilizada uma área alternativa pela contratante.

11.1.1.7. 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.

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

11.1.1.9. Serão disponibilizados alguns equipamentos, móveis e utensílios, conforme discriminação no inventário Anexo ao Edital. A CONTRATADA é responsável pela conferência do recebimento, instalação, manutenção e substituição daqueles danificados pelo uso, por outros em condições similares ou novos, que passarão a pertencer à UFG, bem como deverá realizar a complementação dos equipamentos, móveis e utensílios necessários à perfeita execução do objeto da contratação.

a) Equipamentos, móveis e utensílios da lista em Anexo que não forem de interesse da CONTRATADA e/ou que estiverem em desuso nas dependências dos RU devem ser imediatamente devolvidos a contratante.

b) Caso a CONTRATADA opte por não utilizar ou devolver qualquer um dos itens disponibilizados pela contratante e listados no Anexo, a mesma deverá enviar por meio oficial o patrimônio do item ao agente patrimonial e providenciar sua devolução ao local indicado pela CONTRATANTE.

c) A CONTRATADA deverá realizar a substituição dos itens listados no Anexo que foram danificados pelo uso, por outros em condições similares ou novos, que passarão a pertencer à UFG.

11.1.1.10. Materiais, mão de obra, ferramentas e os custos de instalação, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e móveis disponibilizados pela CONTRATANTE (Anexo) e adquiridos pela CONTRATADA serão de responsabilidade da CONTRATADA.

11.1.1.11. A CONTRATADA deve apresentar cronograma anual e mensal de manutenção preventiva dos bens móveis e imóveis cedidos e executá-lo após sua conferência e aprovação pela contratante, mantendo planilha de registros e comprovantes de execução.

11.1.1.12. 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.

11.1.1.13. 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.

11.1.1.14. 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.

11.1.1.15. 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.

11.1.1.16. 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.

11.1.1.17. 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.

11.1.1.18. 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.

11.1.1.19. Caberá à CONTRATADA a complementação dos móveis, equipamentos e utensílios para a adequada execução do objeto.

11.1.1.20. Caso algum bem 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.

11.1.1.21. Não será permitida a utilização dos equipamentos cedidos para a produção de refeições por/para outras empresas ou instituições.

11.1.1.22. Os equipamentos cedidos somente poderão ser retirados dos locais originais para manutenção, ou transferidos de um restaurante para outro após solicitação escrita e autorização oficial da CONTRATANTE.

11.1.1.23. A CONTRATADA deverá encaminhar para a CONTRATANTE, anualmente, o inventário atualizado de equipamentos, móveis e utensílios cedidos, bem como providenciar a reposição de itens faltantes em até 10 dias úteis.

11.1.1.24. Em caso de renovação de contrato, a CONTRATADA deverá encaminhar antecipadamente à sua assinatura (solicita-se que com antecedência de 60 dias), a lista do patrimônio conferida junto ao agente patrimonial da UFG com as respectivas substituições dos bens danificados pelo uso à contratante.

11.1.1.25. Os utensílios padrão para fornecimento de grandes refeições serão bandejas aço inox com divisórias, colheres, garfos e facas em aço inox, copos ou canecas retornáveis em plástico livre de bisfenol A, com capacidade para 300 mL. Adicionalmente, deverão ser disponibilizados guardanapos de papel não reciclado e luvas descartáveis e/ou álcool 70% para se servirem. Em casos excepcionais como endemias/pandemias, ofertar a máscara para o usuário com devidas orientações de uso.

11.1.1.26. A contratada deverá providenciar utensílios em quantidades suficientes para que os usuários sejam bem atendidos e não haja espera na fila por falta de itens em higienização/reposição.

11.1.1.27. Para os usuários que desejarem transportar suas refeições (café da manhã, almoço e jantar), deve-se disponibilizar bandeja plástica lisa para apoio e fornecer no mínimo 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 refresco, saladas e sobremesa), duas (02) sacolas plásticas, talheres descartáveis e guardanapo de papel não reciclado. Sachês de açúcar, adoçantes e sal devem ser fornecidos.

a) 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 11.1.1.27 serão aprovados pela contratante.

b) Os usuários dos RU 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 prae@ufg.br. A autorização para uso de recipientes próprios será emitida pela PRAE ao usuário que atender ao exposto no Ofício Circular n. 7/2022/PRAE/UFG.

c) Os usuários dos RUs que estiverem impossibilitados de comparecer ao restaurante durante o horário de funcionamento e manifestarem a necessidade de que a refeição seja retirada por terceiros, deverão solicitar a autorização via e-mail endereçado a prae@ufg.br. A autorização para retirada de refeição por terceiro será emitida pela PRAE ao usuário que atender ao exposto no Ofício Circular n. 7/2022/PRAE/UFG.

11.1.1.28. 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.

11.1.1.29. A manutenção e higiene das instalações sanitárias destinadas tanto ao público quanto aos trabalhadores dos RU 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.

11.1.2. **Da concessão onerosa do espaço físico:**

11.1.2.1. A concessão dos espaços físicos dos RUs será onerosa, pelo **valor mensal fixo de R$ 36.000,00 (trinta e seis mil reais)**, referentes aos conjuntos de áreas citados nos subitens 11.1.1.2 e 11.1.1.3 do presente Termo de Referência.

11.1.2.2. O valor da concessão onerosa foi determinado com base na avaliação realizada por profissional especializado conforme Processo SEI nº 23070.056596/2022-98. A engenheira avaliou o valor de locação dos imóveis com base nas informações obtidas junto à UFG, aos dados obtidos junto aos agentes do mercado imobiliário e em suas visitas in loco. Os laudos das avaliações foram juntados ao presente processo (Documentos SEI nº 3321290 e 3321312).

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

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

11.1.2.5. 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.

11.1.2.6. O reajuste do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa ocorrerá anualmente, conforme o IGP-M/FGV acumulado do ano.

11.1.2.7. A Contratada deverá proceder junto à concessionária de energia (ENEL) os trâmites necessários para ativação/transferência da titularidade das unidades consumidoras dos Restaurantes Universitário do Câmpus Samambaia (UC 11619533) e do Restaurante Universitário do Câmpus Colemar Natal e Silva (UC 15350484) visando a efetiva execução das suas atividades. Da mesma forma deverá providenciar o encerramento/desligamento das referidas UC's junto à concessionária na ocasião da finalização do contrato com a UFG.

11.1.2.8. A Contratada deverá proceder junto à concessionária de água (SANEAGO) os trâmites necessários para ativação/transferência de titularidade das unidades consumidoras dos Restaurantes Universitário do Câmpus Samambaia (conta sem número) e do Restaurante Universitário do Câmpus Colemar Natal e Silva (conta n. 18981-2) a efetiva execução das suas atividades. Da mesma forma deverá providenciar o encerramento/desligamento das referidas UC's junto à concessionária na ocasião da finalização do contrato com a UFG.

11.1.2.9. Até a total transferência das unidades consumidoras junto às concessionárias, será devido o ressarcimento dos valores referentes ao uso de energia elétrica e água, a serem levantadas pela Contratante e apresentadas à Contratada através de guia de recolhimento - GRU .

11.1.2.10. Para os meses de janeiro e julho poderá ser concedido, se solicitado por escrito pela contratada ao gestor do contrato com no mínimo 30 dias de antecedência, desconto de 50% do valor mensal do aluguel em função das férias acadêmicas.

11.1.2.11. Caso aconteça redução drástica de atendimento dos RU por caso fortuito ou força maior, poderá ser concedido, se solicitado, desconto de 50% no valor mensal da contrapartida, proporcionalmente aos dias em que houver impedimento das atividades comerciais.

11.1.2.12. O valor recolhido pela Contratada referente à cessão dos espaços físicos findará mediante a entrega efetiva dos imóveis e aceitação pela Contratante, mediante termo de encerramento contratual.

11.1.3. **Das informações sobre a clientela dos restaurantes:**

11.1.3.1. 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.

11.1.3.2. Os serviços serão prestados nos RU da UFG Regional Goiânia inclusive no período de férias acadêmicas, em especial aos moradores de Casas de Estudantes Universitários (CEU/UFG) por estarem incluídos nos Programas de Assistência Estudantil.

11.1.3.3. As estimativas para o montante das refeições a serem adquiridas foram baseadas nos quantitativos praticados em exercícios anteriores, levando em conta a ampliação do número de ingressos.

11.1.3.4. No ano de 2019, último ano em que houve funcionamento regular dos RUs, o quantitativo de refeições servidas a estudantes da UFG somou 779.952 (Tabela 5). Em 2020 e 2021 houve a interrupção do funcionamento dos RU em função da Pandemia da Covid-19. Na Tabela 6 é apresentado o quantitativo de refeições servidas em 2022. O funcionamento dos RU foi retomado em 10/01/2022 e o retorno das atividades 100% presenciais na UFG se deu em 25/05/2022. Mais informações sobre as refeições, como o consumo diário (almoço e jantar), eventos realizados durante o ano, entre outros, poderão ser solicitadas e/ou pesquisadas junto à Diretoria de Indicadores Sócio-Acadêmicos - DISA/PRAE/UFG, localizada na Avenida das Nações Unidas, esquina com a Praça Universitária, Setor Universitário, Goiânia –Goiás.

11.1.3.5. A maior parte dos cursos e o maior número de estudantes da UFG Câmpus Goiânia encontram-se no Câmpus Samambaia, onde fica um dos RU.

11.1.3.6. Durante os períodos de férias que, em geral, ocorrem nos meses de janeiro e julho, observa-se redução significativa da circulação de estudantes em ambos os Câmpus, com impacto no número de refeições servidas em todos os restaurantes.

11.1.3.7. Nos inícios de semestres o movimento nos restaurantes costuma ser muito elevado, registrando-se nos meses de abril e setembro os maiores números de refeições servidas. Atenção é recomendada ao quantitativo de refeições apresentado na Tabela 5.

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

11.1.3.9. O número de refeições do tipo café da manhã servidas nos RU aumentou expressivamente após agosto de 2019 (conforme pode ser observado na Tabela 5). Este aumento aconteceu porque a PRAE/UFG incluiu o café da manhã na bolsa alimentação para os estudantes de graduação em vulnerabilidade socioeconômica. Antes de julho de 2019 mesmo os estudantes contemplados com a bolsa alimentação pagavam 2/3 do valor do café da manhã. Desde então, 100% do valor é custeado pela UFG para os bolsistas e foi observado aumento da demanda, motivo pelo qual a estimativa destas refeições também foi ampliada para esta contratação.

Tabela 5. Número de refeições servidas nos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia em 2019

MÊS / 2019*	RU 1		RU 2	
	Almoço e jantar	Café da manhã	Almoço e jantar	Café da manhã
Janeiro	8.502	0	14.971	190
Fevereiro	11.102	0	16.708	151

Março	22.389	295	45.498	1.233
Abril	29.269	553	70.483	2.357
Maio	25.933	395	56.965	1.906
Junho	24.030	341	51.762	1.567
Julho	18.239	331	41.304	2.176
Agosto	19.893	1.450	37.003	2.779
Setembro	28.726	2.107	62.847	5.332
Outubro	25.018	1.941	50.403	4.592
Novembro	25.068	1.998	52.416	5.290
Dezembro	14.116	987	27.304	2.915
TOTAL	**252.288**	**10.398**	**527.664**	**30.488**

Fonte: DISA/PRAE/UFG. Restaurante Universitário I - Câmpus Colemar Natal e Silva; Restaurante Universitário II - Câmpus Samambaia

Tabela 6. Número de refeições servidas nos Restaurantes Universitários UFG Regional Goiânia em 2022

MÊS / 2022	RU 1		RU 2	
	Almoço e jantar	Café da manhã	Almoço e jantar	Café da manhã
Janeiro	5,050	539	5,246	593
Fevereiro	8,303	733	7,287	728
Março	12,632	1,265	22,362	3,562
Abril	11,907	1,516	16,446	2,801
Maio	17,467	2,663	23,114	3,725
Junho	32,245	5,851	59,989	12,039
Julho	30,723	5,921	58,237	12,862
Agosto	35,685	6,788	66,653	14,172
Setembro	20,463	3,892	28,998	5,848
TOTAL	**174,475**	**29,168**	**288,332**	**56,330**

Fonte: DISA/PRAE/UFG. Restaurante Universitário I - Câmpus Colemar Natal e Silva; Restaurante Universitário II - Câmpus Samambaia.
Período de aulas presenciais (semestre 2022/1): 25/05/22 a 15/09/22.

12. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços,fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

12.6. **Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:**

12.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

12.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

12.6.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

12.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

12.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

12.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

12.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

12.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº8.666, de 1993.

12.12. Apresentar à Contratada o Certificado do Corpo de Bombeiros.

13. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência 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 Termo de Referência e em sua proposta;

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

13.3. 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 a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

13.5. 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 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;

13.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês 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;

13.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

13.8. 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.

13.9. 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.

13.10. 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.

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

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

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

13.14. 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;

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

13.16. 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 nº13.146, de 2015.

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

13.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1ºdo art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.19. 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;

13.20. Manter condições seguras para trabalhadores e usuários nas dependências dos restaurantes, responsabilizando-se por serviços de portaria, segurança e monitoramento nas áreas de recepção dos clientes, distribuição das refeições, carga e descarga e outras áreas que julgar necessário;

13.20.1. As imagens das câmeras de segurança devem ser mantidas arquivadas por no mínimo 30 dias após seu registro e deverão ser disponibilizadas à Contratante quando solicitadas.

13.20.2. Os equipamentos de monitoramento a serem adquiridos pela Contratada deverão ser compatíveis com a infraestrutura disponível da Contratante.

13.21. A contratada deverá realizar o reembolso do valor das refeições para os clientes 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 RUs 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 cliente.

13.22. A contratada deve reembolsar e manter os comprovantes de reembolso dos clientes que adquiriram crédito/tickets antecipadamente e, pelos motivos listados no item 13.21, não consumiram as refeições pagas. Os comprovantes dos reembolsos realizados devem estar disponíveis para consulta, quando solicitado pela contratante.

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

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

13.25. Apresentar no prazo de 90 (noventa) dias o Certificado de funcionamento da prefeitura (alvará de funcionamento) e o Laudo de Inspeção Predial, ficando às suas expensas os custos desta documentação, devendo ainda, mantê-la atualizada durante todo o período da contratação.

13.26. Fazer o pagamento das taxas (cessão de uso dos imóveis, água/esgoto, energia, etc.) até o encerramento da contratação, dado pela entrega definitiva dos imóveis e aceitação pela Contratante, mediante termo de encerramento contratual.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em 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.

16. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais,técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante,especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. Os representantes da Contratante deverão ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

16.4. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço,deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.5. A Comissão Fiscalizadora deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.6. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas,previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.7. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

16.8. A Comissão Fiscalizadora dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Apêndice V do Termo de Referência, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

16.10. Durante a execução do objeto, os fiscais técnicos deverão monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração,devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.11. Os fiscais técnicos deverão apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.12. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

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

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

16.15. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso,aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.16. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

16.16.1. Atuação de forma preventiva, rotineira e sistemática da Comissão Fiscalizadora. Suas atividades serão registradas por escrito e servirão como documentos para avaliação da execução do objeto e terão poder comprobatório para sanções administrativas.

16.16.2. A Comissão se manifestará por escrito à CONTRATADA, que deverá responder formalmente no prazo estabelecido.

16.16.3. Advertências, multas e outras sanções administrativas poderão ser solicitadas pela Comissão ao gestor do contrato caso a CONTRATADA não responda à Comissão Fiscalizadora no prazo estabelecido ou as justificativas e providências fornecidas pela CONTRATADA não sejam aceitas.

16.17. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

16.18. 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 da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

17. **DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá encaminhar um relatório com o quantitativo de refeições fornecidas, separando aquelas que possuem subsídio daquelas que não possuem. Ao final do relatório, deverá constar o valor total da prestação dos serviços. Esse subitem deve conter essa descrição.

17.2. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

17.2.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

17.2.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, 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

17.2.1.2. A Contratada fica obrigada 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.

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

17.2.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

17.2.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado 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.

17.2.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

a) Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

17.3. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

17.3.1. 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;

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

17.3.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

17.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

17.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pela Comissão Fiscalizadora do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

18.1.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

18.2. 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. 29 da Leinº 8.666, de 1993.

18.2.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.3. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

18.3.1. o prazo de validade;

18.3.2. a data da emissão;

18.3.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

18.3.4. o período de prestação dos serviços;

18.3.5. o valor a pagar; e

18.3.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

18.5. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento,proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

18.5.1. não produziu os resultados acordados;

18.5.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

18.5.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

18.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

18.8. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

18.9. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

18.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

18.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

18.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993,nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

18.14. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

18.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	I =	(6 / 100) / 365	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%

19. **REAJUSTE**

19.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.1.1. 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 IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

19.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

19.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

19.6. 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.

19.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19.8. A contratada deverá afixar tabelas de preços dos produtos comercializados em local de fácil visualização, observado o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.

19.9. Quando a CONTRATADA solicitar repactuação dos custos, esta será analisada mediante a comprovação pelo contratado do aumento dos custos, considerando-se:

a) Os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;

b) As particularidades do contrato em vigência;

c) A nova planilha com variação dos custos apresentada;

d) Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;

e) A disponibilidade orçamentária do órgão ou entidade contratante.

19.9.1. A CONTRATADA deverá apresentar Planilha de Custos e Formação de Preços praticados antes do pedido de repactuação, comparando com custos e preços que subsidiam o pedido de revisão dos mesmos. Devendo ficar demonstrando de forma clara, a inexequibilidade e desequilíbrio econômico-financeiros contratual.

20. **GARANTIA DA EXECUÇÃO**

20.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

20.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

20.2.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

20.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

20.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual,conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

20.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

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

20.4.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

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

20.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

20.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

20.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

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

20.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

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

20.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

20.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

20.12. **Será considerada extinta a garantia:**

20.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia,acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

20.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2"do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

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

20.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

21. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

21.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

21.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

21.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

21.1.5. cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

21.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

21.2.2. **Multa de:**

21.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

21.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

21.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

21.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 7 e 8**, abaixo; e

21.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

21.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

21.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos

21.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 21.1 deste Termo de Referência.

21.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. As sanções previstas nos subitens 21.2.1, 21.2.3, 21.2.4 e 21.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 7 e 8:

Tabela 7

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 8

INFRAÇÃO		
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**GRAU**
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

21.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

21.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

21.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

21.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

21.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

21.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

22.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor são os especificados no Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e no Edital desta Licitação.

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. **Valor Global: R$ 18.383.000,00 (dezoito milhões, trezentos e oitenta e três mil reais).**

22.4.2. Valores unitários e totais máximos aceitáveis para cada item: conforme Tabela 1 deste termo de Referência.

22.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

22.6. As regras de desempate entre propostas são discriminadas no edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.1. O valor total máximo aceitável para cada item desta licitação, assim como total máximo aceitável para o grupo 01, bem como os valores unitários máximos aceitáveis, constam da tabela 01 constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

24.1. Os recursos para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União e no Plano Plurianual vigente, para o exercício de 2022 e seguintes, na seguinte classificação:

24.1.1. **Gestão/Unidade:** 15226/153052;

24.1.2. **PTRES:** 1236450134002;

24.1.3. **Elemento de Despesa (ND):** 339039;

24.1.4. **UO:** 26235;

24.2. Despesa devidamente aprovada pelo ordenador de despesas, por meio de despacho motivado, conforme elementos técnicos fundamentais, bem como elementos contidos no orçamento estimativo, outrora elencados (documento SEI nº 3354973).

25. ANEXOS E APÊNDICES

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

25.1.1. ANEXO I - Modelo de Planilha de Formação de Custos (Doc. SEI nº 3345899);

25.1.2. APÊNDICE I - Estudo Técnico Preliminar 366/2022 (Doc. SEI nº 3327844);

25.1.3. APÊNDICE II - Orientações para Composição dos Cardápios;

25.1.4. APÊNDICE III - Padrão de Identidade e Qualidade de Alimentos;

25.1.5. APÊNDICE IV - Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos;

25.1.6. APÊNDICE V - Instrumento de Medição de Resultado (IMR);

25.1.7. ANEXO IV-A - Formulário de Instrumento de Medição de Resultado - Restaurantes Universitários UFG;

25.1.8. APÊNDICE VI - Documento Auxiliar ao Preenchimento do Formulário de Instrumento de Medição de Resultado - Restaurantes Universitários UFG.

26. REFERÊNCIAS

GANDRA, Y. R., GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: E.d Sarvier, 1983. 113p.

CFN - Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

TEIXEIRA, S.F.M.G. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.

Goiânia/GO, novembro de 2022

ARETUZA ALVES MARCORIO
Secretária Executiva
Pró-Reitoria de Administração e Finanças - PROAD/UFG

GILMARA MARTINS DE OLIVEIRA
Técnico em Contabilidade
Pró-Reitoria de Administração e Finanças - PROAD/UFG

GILCILEIA INACIO DE DEUS BORBA
Nutricionista
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE/UFG

GRAZIELLE GEBRIM SANTOS
Nutricionista
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE/UFG

SAMANTHA PEREIRA ARAUJO
Nutricionista
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE/UFG

SARA CRISTINA NOGUEIRA
Nutricionista
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE/UFG

MARCELUS ISAAC LEMOS GOMES
Engenheiro Civil
Secretaria de Infraestrutura - SEINFRA/UFG

RENATO JAQUETO GOES
Engenheiro Agronomo
Secretaria de Infraestrutura - SEINFRA/UFG

CARLOS LEANDRO BORGES DA SILVA
Engenheiro Eletricista
Secretaria de Infraestrutura - SEINFRA/UFG

MARCIO MEDEIROS OLIVEIRA
Administrador
Secretaria de Infraestrutura - SEINFRA/UFG

.....

APÊNDICE I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O Estudo Técnico Preliminar (Doc. SEI nº 3327844), será publicado compactado como um dos anexos do edital da licitação, quando da divulgação desta licitação, no endereço eletrônico: www.comprasgovernamentais.gov.br.

.....

APÊNDICE II - ORIENTAÇÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

Quadro 1. Distribuição de pães, quitandas e complementos do café da manhã no cardápio.

Pães e quitandas	**Frequência**
Pão francês	Diário
Pão de forma (branco ou integral)	1x no mês
Pão doce, bisnaguinha ou careca	2x no mês
Pão de batata, milho, abóbora, mandioquinha	2x no mês
Torradas, pão na chapa (com margarina) - exceto pão francês	1x no mês
Tapioca/Cuscuz	2x 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	2x no mês
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
Ricota temperada ou creme de ricota	1x no mês
Requeijão cremoso	2x no mês
Queijo prato	1x no mês
Bebidas lácteas	Frequência
Iogurte (sabores), coalhada, leite fermentado	1x na semana
Vitamina de frutas	2x no mês
Pastas	Frequência
Antepasto de berinjela ou abobrinha	1x no mês
Pasta de grão de bico, ervilha ou lentilha	2x no mês
Guacamole	1x no mês
Pasta de amendoim ou castanhas	1x no mês
Geleias	2x na mês
Outros	
Ovos (mexidos, fritos, omelete)	Pelo menos 1x na semana
Preparações com carne moída, picadinha ou desfiada	Pelo menos 1x no mês
Preparações com frango picadinho ou desfiado	Pelo menos 1x no mês
Salsicha, bacon	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
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.

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

1ª semana						
Refeição	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**	**Sábado**
Almoço	Carne bovina 1a	Carne suína	Filé de frango	Carne bovina 2ª	Frango	Carne suína
Jantar	Frango	Carne bovina 2ª	Filé de Peixe	Filé de frango	Carne bovina 1a	
2ª semana						
Almoço	Carne suína	Filé de Peixe	Carne bovina 1a	Filé de Frango	Carne bovina 2ª	Frango
Jantar	Carne bovina 1a	Filé de frango	Frango	Carne bovina 2ª	Carne suína	
3ª semana						
Almoço	Filé de frango	Carne bovina 1a	Frango	Carne bovina 2ª	Carne suína (Feijoada)	Carne bovina 2ª
Jantar	Filé de Peixe	Carne suína	Carne bovina 1a	Filé de frango	Frango	
4ª semana						
Almoço	Carne bovina 2ª	Frango	Carne suína	Carne bovina 1a	Filé de Peixe	Filé de Frango
Jantar	Carne suína	Carne bovina 1a	Filé de frango	Frango	Carne bovina 2ª	

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

Cortes de carne	**Preparações indicadas**
Bovina	
Carnes 1ª	
Alcatra	Bife na chapa ou grelhado, à milanesa, refogado, assado, picadinho, estrogonofe
Contrafilé	Bife na chapa ou grelhado, assado, picadinho
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, assado de panela, bife rolê, ensopado
Patinho	Moído, picadinho em ensopados, estrogonofe
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	Bife grelhado,
Lombo	Assado, ensopado
Pernil traseiro	Assado, grelhado, frito
Bacon	Frito, adicionado a preparações como feijoada, bife à fricandole, purê de hortaliças
Linguiça calabresa, portuguesa e paio	Frita, assada, grelhada, compondo preparações como feijoada.
Linguiça fina frescal	Frita, assada ou grelhada, compondo preparações como panelinha.
Aves	
Filé de peito de frango	Bife 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

Linguiça fina frescal	Frita, assada ou grelhada, compondo preparações como panelinha.
Salsicha	Cozida com molho sugo.
Pescados	
Filé de peixes: tilápia, badejo, pescada, linguado, robalo, pintado, surubim	Grelhado, assado, frito, empanado, iscas, moqueca

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

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

Quadro 6. Frequência semanal dos tipos de guarnição no cardápio.

Tipos de guarnição	Utilização semanal
Hortaliças A e B	4 vezes
Hortaliças C	4 vezes
Massas ou tortas ou suflês ou preparações à base de milho e farofas	3 vezes

.....

APÊNDICE III - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS

CEREAIS E LEGUMINOSAS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Arroz	Beneficiado	Longo Fino	Polido tipo 1	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, quireras, 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, cor estranha, mistura de grãos de coloração diferente.	Instrução Normativa Nº 6 de fevereiro de 2009 M
		Longo Fino	Integral tipo 1		Portaria nº 85, de 06 de m 2002 – 7ª Parte, Anex
		Longo Fino	Parboilizado integral tipo 1		Portaria nº 269 de 17 novembro de 1988 M
Feijão preto	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, partidos (bandas), ardidos, defeituosos; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	Instrução normativa nº 1 de março de 2008 Knabben, Clóvis Costa. Ma classificação do feijão: Bra Embrapa, 2012. 25 Instrução normativa nº 5 de novembro de 20 Instrução normativa nº 4 de setembro de 201
Feijão branco	Comum	Branco	1		
Feijão carioca	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, despeliculados, 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 fe de 1993 MAPA
Ervilha fresca congelada		Graúda	1		
Lentilha	-	Graúda	1		
Grão de bico	-	-	1		
Trigo em grãos	-		1	Grãos que se apresentam danificados pelo calor, danificados por insetos, ardidos, mofados, germinados, esverdeados, chochos, bem como os quebrados (fragmentados), com coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, devido à ação de elevada temperatura na secagem, grãos inteiros ou quebrados que apresentam fungos (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, grãos que se apresentam desprovidos parcial ou totalmente do endosperma, devido ao incompleto desenvolvimento fisiológico.	Instrução normativa SARC 15 de agosto de 200 Instrução normativa nº 3 de novembro de 20

Soja	I	Amarela	Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	Instrução normativa no 1 de maio de 2007 – MA
	II	Branca	Texturizada Granulada		Portaria nº 85, de 06 de m 2002 – 7ª Parte, Anexo Serviço Nacional de Apren Rural. Grãos: classificação e milho. / Serviço Nacio Aprendizagem Rural. – B SENAR, 2017.152 p
			Texturizada Grossa		
	II	Caramelo	Texturizada Granulada		
			Texturizada Grossa		

FARINHAS, FARELOS E OUTROS

MATÉRIA- PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊN
achocolatado em pó				produto obtido a partir do cacau em pó adicionado de outro(s) ingrediente(s) que promova(m) a solubilidade em líquidos.	teor de açúcar maior ou igual a 15g por porção de 20 g enriquecido com cálcio.	RESOLUÇÃO- 264, DE 2 SETEMBRO D RESOLUÇÃO - 723, DE 1° DE DE 2022 -A
Aveia	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	Portaria n.º 19 de abril de
				Farinha fina		
				Farelo fino		
				Integral laminada		
Trigo	Farinha	Branca	1	Comum		Instrução No SARC nº 7, d agosto de 200 Instrução No nº 8, de 2 de j 2005. MA Instrução No nº 38, de 3 novembro d MAPA
	Triguilho		Integral	Farinha para quibe		
	Farinha		Integral	Farinha comum		
	Farelo de trigo		Integral	Farelo de trigo fino		
Milho	1	Amarela	1	Amido		Instrução No MAPA nº 6 22/12/20 RDC no 263, d setembro de ANVISA
				Farinha de milho em flocos		
				Flocos de milho pré cozido (milharina)		
				Farinha fina (fubá / creme de milho)		
		Branca/ amarela	1	Milho canjica		
Farinha de mandioca fina ou grossa	Seca	Torrada	1			Portaria no 34 de outubro d MAPA

DERIVADOS DE AMILÁCEOS E SEMENTES

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCI

Produto amiláceo de mandioca	Fécula		1	Polvilho doce	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	RDC no 263, de setembro de 20 ANVISA. Instrução norma 23, de 14 de dezer 2005 – MAP
				Polvilho azedo		
	Tapioca		1	Tapioca granulada		
Produto de arroz	Cereal	Branca	Refinado	Farinha de arroz		RDC no 263, de setembro de 20 ANVISA.
Produto de batata	Fécula		Refinado	Fécula de batata		RDC no 263, de setembro de 20 ANVISA.
Farinha de rosca	Industrializada					RDC no 263, de setembro de 20 ANVISA. RDC no90 de 1 outubro de 20 ANVISA.
Gergelim	Semente		Branco ou natural			Instrução normati de 17 de setemb 2013
			Preto			
Chia	Semente					
	Farinha					
Linhaça	Semente		Dourada ou marrom			
	Farinha		Dourada ou marrom			
Quinoa, amaranto e aveia	Grãos					
	Farinha					
	Flocos					

PÃES

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Pão francês	Branco	É um produto obtido pela cocção de uma massa preparada com: farinha de trigo, água, sal,fermento químico e melhorador de farinha. O pão francês tem 14 cm de comprimento e 7 cm de largura, forma arredondada e assamento uniforme em toda a extensão, com cor amarelo-dourada, homogênea e levemente brilhante; deve ter pestana; ser crocante por fora, mas não duro; a crosta deve ficar presa ao miolo, que possui cor branco-creme, sem estrias, buracos ou manchas, a textura é macia e elástica.	Serão rejeitados produtos duros; com sabor residual muito forte; massa crua; salgado; crosta queimada ou pálida, sem pestana; casca lisa e sem crocância, com a presença de bolhas grandes ou sujidades ou farinha aderida; crosta soltando da estrutura, borrachenta ou quebradiça; miolo acinzentado ou amarelado, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco.	ABNT – Associa Brasileira de No Técnicas. Panificaçã tipo francês Diretrizes para avali qualidade e classif NBR16170:2013. Janeiro, 2013 ABIP - Associação B Da Indústria De Pan e Confeitaria e SEB Serviço Brasileiro de Apoio e Pequenas Indús Encarte Técnico Importância do P Dia (Tipo Francês) Segmento de Panif no Brasil.
Pão de forma	Branco	Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Casca na cor bege e miolo na cor branco-creme. O peso médio de uma fatia de pão de forma é de 25 gramas.	Serão rejeitados pães duros, com sabor residual muito forte, casca soltando do miolo, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco. Com a cor da casca e do miolo em desacordo com as suas características de acordo com o tipo.	ANVISA - RDC Nº 90 DE OUTUBRO DE
	Integral	Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo. O primeiro ingrediente da lista deve ser farinha de trigo integral, pode conter sementes. Casca na cor marrom e miolo na cor bege. O peso médio de uma fatia de pão de forma é de 25 gramas.		
Pão doce	Brioche	A massa desse produto é feita à base de farinha de trigo, água, sal, açúcar em maior teor, leite, ovos e gorduras. Possui casca na cor bege-dourada e miolo na cor branco-creme. O pão doce possui textura macia e úmida. O pão brioche possui formato arredondado e peso entre 50 e 70 gramas, já o pão bisnaguinha e o careca possuem formato retangular, tendo o pão bisnaguinha até 30 gramas e o pão careca, aproximadamente 70 gramas.	Serão rejeitados pães duros, com sabor residual muito forte, casca soltando do miolo, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco. Com a cor da casca e do miolo em desacordo com as suas características de acordo com o tipo.	ABIP - Associação B Da Indústria De Pan e Confeitaria
	Bisnaguinha e Careca (de hot dog)			

Pão com outras farinhas	Abóbora Batata Mandio quinha Milho	Nesses tipos de pães, uma parte da farinha de trigo é substituída pela farinha de alguma das hortaliças listadas na coluna anterior. São produtos obtidos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Possui formato arredondado e textura macia.	Serão rejeitados pães duros, com sabor residual muito forte, casca soltando do miolo, esfarelento ao toque, áspero, com grumos, seco. Com a cor da casca e do miolo em desacordo com as suas características de acordo com o tipo.	Pães industrializa nutrição e praticida segurança e sustentabilidade. 1ª Paulo: Abimapi/Ita RESOLUÇÃO - RDC DE 22 DE SETEMB 2005 - ANVIS

ÓLEOS E GORDURAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Óleo vegetal	Óleos de soja, milho, canola, girassol tipo 1	Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Com acidez máxima de 0,2%. Apresentação 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 ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	INSTRUÇÃO NORMAT 49, DE 22 DEZEMBRO – MAPA
Azeite de oliva	Extra virgem	Produto obtido somente do fruto da oliveira (Olea europaea L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos. Com acidez máxima de 0,8%. Apresentação 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 ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	INSTRUÇÃO NORMATI DE 30 DE JANEIRO DE MAPA PHILIPPI, S. T. Nutri técnica dietética. 3. e atual. Barueri, SP: M 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 ≤ 5° C.	Agregar sabor e odor a preparações; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Adição de corantes; presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; odor e sabor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde; presença pontos ou manchas.	PORTARIA Nº 146 DE MARÇO DE 1996 - MI DE ESTADO DA AGRIC DO ABASTECIMENT REFORMA AGRÁRIA 4
Margarina	Tipo 1 ou único	Produto com teor de gordura mínimo de 80% em forma de emulsão estável de água em óleo.	Agregar sabor e odor a preparações diversas; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação, ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; pontos ou manchas. Presença de gordura trans.	INSTRUÇÃO NORMAT 66, DE 10 DE DEZEM 2019 – MAPA
Creme vegetal	Único	Emulsão de água e óleo vegetal isento de ingredientes de origem animal.	Acompanhamento de torradas e pães	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 trans.	RESOLUÇÃO-RDC Nº 22 DE SETEMBRO DE ANVISA

VINAGRE

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Vinagre	Vinho (branco)	Fermentado acético de vinho branco com aspecto límpido, transparente, aroma acético e sabor ácido.	Tempero para saladas, compor a mesa de temperos do restaurante, marinada para carnes, aves e peixes, conservas, preparo de ovos poché e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; adição de corantes e açúcar.	INSTRUÇÃO NORMATI DE 3 DE ABRIL DE PHILIPPI, S. T. Nutri técnica dietética. 3. e atual. Barueri, SP: M 2014. 400 p
	Frutas	Fermentado acético de frutas, com aspecto límpido, com coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.			
	Balsâmico	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico, com aspecto denso, xaroposo 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	REFERÊNC
Tomate	Extrato, massa, ou concentrado de tomate	Concentrado de tomates maduros sem pele e semente, com adição, ou não de sal e açúcar. Consistência pastosa, massa vermelha com odor e sabor característicos, requer diluição e adição de tempero.	Molhos para massas, carnes, aves, peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada, corantes e conservantes artificiais. Consistência líquida ou semilíquida, produtos ralos.	RESOLUÇÃO Nº MARÇO DE 1 MINISTÉRIO DA E CNNPA RESOLUÇÃO-F 272, DE 22 SETEMBRO DE ANVISA
	Polpa de tomate				
	Molho de tomate	Molho de tomate temperado pronto para consumo.			
	Tomate desidratado	Tomate desidratado e moído, em pó ou em flocos.			
	Catchup	Preparado de polpa de tomates maduros, com consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor característicos.	Molhos para carnes, aves e peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	RDC Nº. 276, D SETEMBRO DE ANVISA

MOLHOS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊ
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%.	RDC Nº. 27 DE SETEM 2005 - A
	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 vermelhas, jalapeno, cumari.	Preparo de carnes, massas, hortaliças, agregar sabor e aroma aos alimentos.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; presença de matéria estranha, insetos ou fungos. Ausência de informações sobre a fabricação e validade. Produtos de fabricação caseira.	

AÇÚCAR E ADOÇANTES

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Açúcar	Refinado	Pó finíssimo de cor branca e rápida dissolução em água.	Preparo de molhos, bebidas, doces, sobremesas e produtos de confeitaria.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto. Fermentação por umidade.	RESOLUÇÃO RDC Nº 2 DE SETEMBRO DE 2 ANVISA. PHILIPPI, S. T. Nutrição dietética. 3. ed. amp Barueri, SP: Manole, 2 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 – C 12, de 1978. PHILIPPI, S. T. Nutrição dietética. 3. ed. amp Barueri, SP: Manole, 2 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 2 DE SETEMBRO DE 2 ANVISA. PHILIPPI, S. T. Nutrição dietética. 3. ed. amp Barueri, SP: Manole, 20
	Esteviosídeo		Adoçante de mesa.		

CONSERVAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Azeitonas	Preta ou verde	Sem caroço, inteira ou fatiada.	Saladas, molhos, preparo de carnes, peixes, hortaliças.	Vazamento do líquido interno; líquido espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas, ou o todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão, embalagens violadas, estufadas ou amassadas.	RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 13, D JULHO DE 1977 – ANVISA RDC Nº 17, DE 19 DE NOVEME 1999 - ANVISA RDC nº 352, de 23 de dezemb 2002 - ANVISA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23 DE AGOSTO DE 2004- MA
Palmito	Pupunha ou de açaí	Toletes ou rodelas	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios.		
Milho	Verde	Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		
Ervilha		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		
Champignon		Salmoura simples (água e sal), inteiro ou fatiado	Preparo de molhos, massas, risotos, recheios, carnes, hortaliças, saladas.		
Alcaparras		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Preparo de molhos, massas, recheios, temperos de peixes e aves.		
Frutas em calda	Pêssego, ameixa, abacaxi, cereja, figo etc	Frutas inteiras ou fatiadas, em calda de água e açúcar	Preparo de sobremesas, cremes, bolos.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha, insetos, fungos e parasitos.	TORREZAN, R. Recomendações para a produção de frutas em c escala industrial. Rio de Jan Embrapa Agroindústria de Alim 2000. 39 p. Documentos,

DERIVADOS DE FRUTAS, FERMENTOS E GELATINAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊN
Leite de coco	Sem açúcar	Líquido de coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Preparo de peixes, hortaliças, sobremesas, bolos, etc.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha.	RESOLUÇÃC 272 DE - D SETEMBRO – ANVI
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.	
Fermento	Químico	Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas. Aspecto em pó branco, cheiro e sabor próprio.	Preparo de pães especiais, bolos, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor ou odor impróprio ao produto. Cheiro de mofo, sabor amargo.	RESOLUÇÃO nº 38, de ANVIS
	Biológico seco	Produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisiae) 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.	RESOLUÇÃC 272 DE - D SETEMBRO – ANVI
Ameixa seca	Escura, sem caroço	Produto obtido da desidratação de ameixas frescas.	Preparo de farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; presença de fermentação, matéria estranha, insetos ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	
Gelatina	Em pó, incolor e sem sabor	Ingrediente alimentar obtido pela hidrólise parcial do colágeno contido em matérias primas naturais.	Preparo de sobremesas.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	

BEBIDAS VEGETAIS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNC
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 de 2000 - MINI DA AGRICULTU ABASTECIME
Suco de frutas	Concentrado	Bebida não fermentada, parcialmente desidratada, obtida de fruta madura e sã por meio de processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.	Preparo de bebida.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes, conservantes artificiais e outras frutas. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	PORTARIA Nº 9 DE AGOSTO DE MAPA PORTARIA Nº 5 DE AGOSTO DE MAPA Decreto Preside 6.871, de 4 de j 2009 Decreto Preside 10.026, de 2 setembro de
Bebida vegetal	Extrato de soja em pó	Pó para preparo de bebida de soja por diluição em água.	Preparo de bebidas e preparações doces e salgadas.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	
	Extrato de arroz em pó	Pó para preparo de bebida de arroz por diluição em água.			
	Extrato de coco em pó	Pó para preparo de bebida de coco por diluição em água.			
	Líquida à base de soja	Bebida à base de soja com sabor original, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de arroz	Bebida à base de arroz com sabor, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de castanhas/amêndoas	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de coco	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos.			
Bebida vegetal	Líquida saborizada	Bebida vegetal com sabores diversos, cor e aroma característicos.	Preparo de bebidas e preparações doces.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS

Alho	Desidratado	Alho desidratado em flocos ou granulado.	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, D SETEMBRO DE 1992
	Frito	Alho desidratado e frito triturado e crocante			
Açafrão da terra	Desidratado em pó	100% Curcuma longa			ANVISA. RESOLUÇÃO Nº 2 DE SETEMBRO DE 200 MINISTÉRIO DA AGRICULTU ABASTECIMENTO E DA REF AGRÁRIA. PORTARIA Nº 529 DE AGOSTO DE 1995
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.	
Chimichurri	Condimentos mistos desidratados				
Coentro	Folhas desidratadas				
Cravo-da-índia	Seco				
Cominho	Desidratado				
Curry	Desidratado				
Erva doce	Frutos desidratados				
Ervas finas	Condimentos desidratados				
Estragão	Desidratado				
Gergelim	Sementes				
Hortelã	Folhas secas				
Lemon pepper	Condimentos mistos desidratados				
Louro	Folhas desidratadas ou em pó				
Manjericão	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 secos, inteiros ou em pó	Pimenta branca, preta, verde, calabresa, caiena, vermelha, malagueta, cumari, rosa			
Salsa	Folhas desidratadas				
Sálvia	Folhas desidratadas				
Tomilho	Folhas desidratadas				

CARNES

Todos os produtos e subprodutos devem ser certificados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), oriundos de estabelecimentos com Alvará Sanitário, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Os produtos embalados devem atender às exigências estabelecidas pela Agência de Vigilância Sanitária.

CARNE BOVINA

MATÉRIA-PRIMA	CORTES PERMITIDOS	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS

Carne de 1ª	Alcatra, coxão mole com e sem a capa, contra-filé, filé mignon, coxão duro, lagarto, patinho, picanha	Os produtos devem permanecer em temperaturas adequadas ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada), apresentar aspecto firme, cor e cheiro próprio; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio. Produto fresco, saudável, firme, coloração avermelhada homogênea e aparência brilhante.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas com gelo superficial, água dentro da embalagem e qualquer sinal de recongelamento.	Lei nº 1.283, de 1950, e nº 9.013/2017. Portaria nº 5, de 8 de n de 1988, MAPA Qualidade da carne b características físic organolépticas. Faculc Engenharia de Alimer Unicamp. Decreto nº 9.013, de março de 2017, que sobre inspeção e a fisc de estabelecimento produtos de origem a Resolução ANVISA RDC 02 de janeiro de 2(Resolução ANVISA RDC 19/05/99. Portaria 1288/95 – SES 27 de fevereiro de 1 Portaria Nº 46, DE 1 FEVEREIRO DE 1998- Portaria nº 1.004, de dezembro de 1998, Portaria nº 326, de 30 de 1997, SVS/M
Carne de 2ª	Capa de coxão mole, Fraldinha, acém, músculo, paleta e peito			
Carne seca (de sol)	Coxão duro, coxão mole, lagarto e outros cortes de 1ª	Salgada com 7 a 8% de sal em relação ao peso da carne; não necessariamente precisa ir ao sol; contém de 65-68% de umidade máxima; necessita conservar refrigerada. Corte de 1ª.	carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura com odor de ranço.	

CARNE SUÍNA E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNC
Lombo, Filé	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme, coloração rosada, homogênea e aparência brilhante; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas, limo, ou exsudação. Hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio; odor desagradável.	Instrução norm 4, de 31 de ma 2000, MA Portaria MAPA - 01/11/19 Instrução norm 21, de 31 de ju 2000, anexo II,
Pernil sem osso			
Costelinha	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme coloração rosada, homogênea e aparência brilhante. Ossos firmes aderentes à carne; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carne disforme, pálida, pouca aderência ao osso, com flacidez, manchas ou limo ou exsudação. Contusões e queima de frio. Presença de materiais estranhos (sujeiras, madeira, metal); odor desagradável.	
Bacon	Produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação.	coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável;	
Linguiça suína fina frescal	Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionado ou não de gordura suína, temperos e ingredientes permitidos pela legislação, embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 20 g/100 g do produto.	Coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	
Linguiça toscana	Produto cru e/ou curado obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionadas de gordura suína e ingredientes permitidos pela legislação. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 20 g/100 g do produto.		
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.		
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação.		
Paio	Produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.		
Salsicha de frango / peru / suína	Produto cárneo industrializado obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a processo térmico adequado.	Teor de gorduras totais superior de 9% e teor de sódio superior a 400 mg em porção de 50 g.	

FRANGO E DERIVADOS

MATÉRIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS

Filé de frango e sassami	Produto de coloração rosada pálida, brilhante com odor fresco característico, textura firme.	Carne sem flacidez e exsudação ou dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acumulo sanguíneo, com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Excesso de gordura presente.	Regulamento Técnico da In Tecnológica e Higiênico-San Carne de Aves. EMBRAPA, 2006. Qualida carne de aves. EMBRAPA, 2006. Boas Prát produção de frangos de c Biosseguridade e cuidados saúde do frango. Universidade Federal do E Santo. Características da C Frango. Boletim técnico,
Coxa e sobrecoxa			
Linguiça de corte de frango fina ou grossa	Produto industrializado cru ou curado, obtido de carnes de frango, adicionado ou não de tecido adiposo, ingredientes e no máximo 4 % de proteína de soja , embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 14 g/100 g.	Coloração esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável. Excesso de gordura.	

PESCADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIA
Filé de peixe	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; exsudação característica da espécie;temperatura adequada à forma de conservação; embalagens íntegras. Congelado a –18 ° C.	Odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; aspecto repugnante; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos de textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; sinais de queima pelo frio ou de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. Presença de qualquer material estranho.	Portaria 185 de 13/(MAPA. ESTABELECIMEN INDUSTRIAL DE PES Produtos fresc congelados. MAPA INSTRUÇÃO NORMA 21, DE 31 DE MAIO I
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 leitosa; olhos turvos e afundados na órbita; guelras pálidas, ressecadas, azuladas, com cheiro desagradável; escamas opacas, desprendendo-se facilmente; pele de cor embaçada, rugosa e frágil; ventre flácido ou volumoso.	
Camarão	Aspecto brilhante e úmido, carne firme, cheiro e odor agradáveis, corpo em curvatura natural, rígida, carapaça aderente ao corpo, coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação.	Carne sem brilho ou amolecida; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e coloração azulada, esverdeada ou escura; fácil desintegração fora da temperatura de conservação; aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado; coloração, cheiro ou sabor anormais; lesões ou doenças microbianas; infestação muscular por parasitas.	

LEITE E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS

Leite em pó integral	Produto com matéria gorda maior ou igual a 26%; teor de proteína mínimo de 34 % massa/massa com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.	Pó não uniforme, com grumos. Com substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, coloração diferente do branco amarelado; sabor e ou odor desagradável, rançoso. Contiver outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens amassadas e/ou danificadas.	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Portaria nº 146 de 07 de março de 1996, que dispõe sobre Regulamentos Técnicos de Identidade dos Produtos Lácteos. Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite tipo c, MAPA. Disponíve https://www.queijosnobrasil.com.br/portal/images/legislacao/leite_c.pdf

Leite em pó desnatado	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 confiram uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação especifica.	
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 ≤ 4 ° 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.
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 ≤ 4 ° 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 Sódio (mono fosfato), sódio (di)fosfato, sódio (tri) fosfato, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0.1g/100mL; produto envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade e uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estanhos.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Contiver outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado e os estabilizantes não autorizados na legislação. Embalagens danificadas.
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 estanhos.	

Creme de leite integral UAT/UHT ou esterelizado	Creme obtido a partir do leite de vaca (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Sabor característico suave. Envasados em recipientes aptos para estarem em contato com alimentos e que confiram proteção contra contaminação do produto.	Cor diferente do branco ou levemente amarelado. Sabor amargo ou rançoso ou ácido. Odor estranho. Presença de outros Estabilizantes: que não sejam Citrato de sódio, Fosfato (mono, di ou tri) de sódio, potássio ou cálcio, cloreto de cálcio, bicarbonato de sódio. Máx. 0,20% (m/m), isoladamente ou em combinação. Embalagem danificada.	Regulamento técnico de identidade e qualidade de creme de leite. Anexo IV da PORTARIA Nº 14 MARÇO DE 1996 do Ministério da Agricultura.
Creme de leite desnatado UAT/UHT ou esterilizado	Creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação.		
Leite condensado integral UAT/UHT	Produto resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar, podendo ter seus teores de gordura e proteína ajustados para o atendimento das características do produto. Teor de gorduras mínimo de 8g/100 g e de máximo de 16g/100 g. Teor de sólidos lácteos mínimo de 24 g/100g. Poderá conter alto teor de gordura, ser integral, parcialmente desnatado, ou desnatado. Admite-se a substituição parcial do teor de sacarose por outros monossacarídeos ou dissacarídeos, ou ambos. Pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais lácteos: creme de leite, lactose, leite em pó e manteiga.	Consistência diferente da usual viscosa e semilíquida; textura não homogênea com arenosidade; cor diferente da branca amarelada; odor e sabor estranhos. Embalagem danificada.	Instrução Normativa nº 47, de 26 de outubro de 2018, MAPA. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/48740904/do1-20 instrucao-normativa-n-47-de-26-de-outubro-de-2018-48740655.
Queijo minas frescal	Produzido com leite de vaca/cabra/búfala pasteurizado, de consistência macia, cor esbranquiçada, sabor suave, ou levemente ácido, sem crosta e com eventuais olhaduras mecânicas, com características microbiológicas que atendam a legislação e que seja armazenado em temperatura ≤ 8° C. Umidade entre 46 a 54,9 %.	Produto que não atenda as características sensoriais de consistência: branda e macia; com crosta e /ou excesso de olhaduras mecânicas; cor diferente do esbranquiçado; odor muito forte não característico; sabor muito ácido ou amargo.	PORTARIA Nº 352, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecin
Queijo mussarela	Produto de consistência suave, textura fibrosa, elástica, cor branca amarelada uniforme, sabor láctico suave e ligeiramente picante, odor suave, sem olhaduras mecânicas e sem crosta, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que esteja armazenado em temperatura ≤ 8° C. Umidade de 36 a 55 % e 25 a 60% de gordura.	Consistência dura, textura mole com olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do branco à branco amarelado; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo.	Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MAPA. 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 amarelo-palha, sem crostas e sem trincas, algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura ≤ 8° C. Umidade entre 36 a 45,9%. Teor de gordura médio entre 25,0 e 44,9%	Consistência muito dura; presença de olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do amarelo; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo	Portaria n.º 358, de 04 de setembro de 1997, MAPA. 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 ≤ 8° C . É um queijo com muita alta umidade (> que 55 %), com menos de 10 % de gordura.	Presença de impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza; aroma forte, consistência dura, cor não homogênea diferente do branco ou creme; textura não granulosa. Presença de mofo.	MAPA. Portaria nº 204, de 04 de outubro de 2019 - Regulamento técnico sobre a identidade e 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 ≤ 12°C. Sabor levemente picante, consistência macia a dura. Umidade > que 55 % e < 10 5 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 ≤ 10 ° C. Teor de gordura mínimo de 24%.	Consistência não untável; cor diferente do branco; presenca de materiais estranhos de qualquer natureza; envasado em material que não confira uma proteção adequada; presença de mofo.	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em: http://www.agais.com/normas/leite/queijo_requeijao.htm

Iogurte integral/desnatado 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 protosimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, 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 comercializados à temperatura não superior a 10ºC, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA. Disponível em: http://www.lex.com.br/doc_1206402_INSTRUCAO_NORMATIVA_N_46_DE_23_DE_OUTUBRO_D
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 ºC, 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., Streptococus salivarius subsp. thermophilus e/ou outras bactérias acido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Opção integral com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%, semidesnatado até 2,9 % e desnatado de até 0,5%. Quando em sua elaboração, podem ser adicionados ingredientes opcionais não lácteos, antes, durante ou depois da fermentação, até um máximo de 30% m/m. Podem ser flavorizados.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea , com grumos.	

Leite de vaca sem lactose UAT/UHT	Produto especialmente processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-os adequados para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram a restrição de lactose. Devem trazer a declaração “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”, bem como teor de lipídio até 1,5g/100g. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100mg/100 g do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante, constando os teores de galactose e lactose no rótulo.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Contiver outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens danificadas.	Resolução- RDC 135 de 8 de fevereiro de 2017- ANVISA. Disponível em: https://alimentusconsultoria.com.br/resolucao-rdc-no-135-fevereiro-2017/
Iogurte sem lactose	Produto processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-o adequado para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram esta restrição. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100 mg/100 g do alimento pronto para o consumo e devem trazer no rótulo a informação. “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”, como também baixo teor de gorduras.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	
Iogurte de soja	Produto à base de extrato de soja que pode ser adicionado de açúcar, aromatizantes, corantes, ingredientes e conservantes permitidos pela legislação.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	

FRUTAS

As frutas devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma fruta específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria-prima. Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução 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 - Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial: O produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo.

VI – Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.

VII – Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura.

VIII – Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização.

IX – Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

X – Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água.

XI – Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo.

XII – Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas

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	REFERENCIAS
Abacate	Manteiga	Extra	O abacate é um fruto arredondado ou piriforme, de peso médio de 500 a 1 500g. A cor de sua casca varia, do verde ao vermelho-escuro, passando pelo pardo, violáceo ou negro. Sua polpa tem coloração verde clara e deve estar macia e saborosa quando madura.	Será desclassificado o lote de abacate que apresentar mau estado de conservação, dano mecânico, dano profundo, dano por inseto, imaturo, passado e podridão, mancha escura, mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 201
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 MAPA.
Ameixa	Nacional ou Importada	Extra	Formato arredondado, polpa macia, suculenta, doce e de cor amarelada ou avermelhada, película fina vermelho-arroxeada.	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 201
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, 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 201
	Maçã	Extra	De tamanho variado, pode apresentar no máximo 15cm e pesar até 160g. É ligeiramente curva, com casca fina, amarelo-clara e polpa branca. Sabor suave e adocicado.		
	Nanica	Extra	De casca fina e amarelo-esverdeada, polpa doce, macia e de aroma agradável.		
	Da terra	Extra	E maior que as demais, podendo medir 30cm de comprimento e pesar até 500g cada fruta. É achatada em uma das extremidades, tem casca amarelo-escura e polpa consistente. Deve ser consumida assada, frita ou cozida.		
	Marmelo	Extra	Em algumas regiões do Brasil é conhecida como banana figo ou banana pão. Esta banana possui cor amarela e às vezes manchada de vermelho, a casca é grossa, flexível e possui quinas bem marcadas.		
Goiaba	Vermelha	Extra	Varia de 2,5 a 10 cm de comprimento. Tem forma variável (ovóide ou globosa).	Mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 201

			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.	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.	FAEP – Cartilha de frutas disponível em: http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/g
Kiwi		Extra	Frutos com cerca de 80g, esféricos, ovoides ou alongados. Por fora, é marrom e coberto de pelos. Internamente a cor varia do verde ao amarelo.	Serão desclassificados os frutos que estiverem amassados, com danos, resíduos de substâncias nocivas à saúde, acima dos limites de tolerância admitidos pela legislação vigente, mau estado de conservação ou sabor e/ou odor estranhos ao produto.	PHILIPPI, 2014 PORTARIA N° 34, DE 16 DE JANEIRO DE 1998 – MAPA
Laranja	Bahia	Extra	Também conhecida como laranja-de-umbigo, tem sabor adocicado, com polpa muito suculenta e casca amarelo-gema.	Será desclassificado o lote de laranja que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo) e excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 201 FAEP – Cartilha de frutas disponível em: http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/la
	Pera	Extra	De tamanho menor que as outras variedades, tem casca lisa e fina e cor amarelo-avermelhada. Tem sabor adocicado e polpa muito suculenta.		
	Seleta	Extra	Laranja de tamanho semelhante ao da laranja-da-bahia e de casca amarela-clara. É suculenta de sabor adocicado e pouco ácido.		
Limão	Tahiti	Extra	De tamanho médio, casca verde e lisa, muito suculento e pouco ácido.	Será desclassificado o lote de limão que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo).	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 201
	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. 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.	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 5 de 9 de fevereiro de 2006 - M
	Fuji	Extra			

Mamão	Formosa	Extra	Espécie de maior tamanho podendo pesar até 3kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo-pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.	Será desclassificado o mamão que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos na Instrução Normativa para os defeitos empedramento e geleia, bem como para podridão, passado e imaturo, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 22 DE JANEIRO DE 2010
	Papaia	Extra	Com peso entre 300g a 1kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo-pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.		
Manga	Tommy	Extra	A forma pode ser redonda, oval, alongada e fina. A coloração da casca varia do verde ao vermelho, passando pelo amarelo. A polpa, por sua vez, varia do amarelo-claro ao alaranjado-escuro, apresenta-se suculenta.	Será desclassificado o lote de manga que apresentar mau estado de conservação, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria da Instrução Normativa para os defeitos: dano mecânico, dano profundo, queimadura por sol, dano por inseto, distúrbio fisiológico, imatura, passada e podridão, mancha difusa, mancha escura, mancha rugosa e mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 38, DE 19 DE DEZEMBRO DE 201
	Palmer	Extra			
	Abacaxi	Extra			
Maracujá	Amarelo ou Doce	Extra	Fruto redondo, elíptico ou em forma de pêra, dependendo da espécie. A cor varia do amarelo ao roxo; no tamanho, pode medir entre 5 e 25 cm de comprimento; seu sabor pode ser ácido ou doce.		PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 201
Melancia		Extra	Fruta arredondada ou alongada, com tamanho variável entre 25 e 75cm. Tem casca lisa e lustrosa de cor verde-clara ou verde-escura, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Sua polpa é vermelha, com muitas sementes achatadas pretas.	Será desclassificada se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos e formação de geleia, bem como para podridão, estar passada ou imatura, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 201
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 201
	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.	Será desclassificado o fruto que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo) e excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 201
	Comum	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade é suculenta e de sabor pouco ácido.		
	Murcote		É uma fruta aromática, tem casca fina alaranjada e bem grudada aos gomos.		

Morango		Extra	Fruto carnoso, adocicado, de cor vermelha com pontinhos pretos e de aroma forte.	Será desclassificado o fruto que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Não devem apresentar manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua 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 201
Pera	Willians	Extra	Tem entre 6 e 15cm de comprimento, com a cor variando do verde ao vermelho. Sua polpa deve ser macia, doce e suculenta.	Serão desclassificadas as peras que não estiverem inteiras, sãs, limpas. Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos com danos mecânicos, sem suco (caldo), com sinais de murchamento, empedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA n.º 3, DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006
	Portuguesa	Extra			
	Argentina	Extra			
Pêssego	Nacional ou Importado	Extra	Fruto de pele aveludada, cuja cor varia do branco ao amarelo e vermelho. A polpa é suculenta e doce com aroma característico. Os frutos com “caroço solto” são mais indicados para consumo in natura. Sua polpa deve ser macia, doce e suculenta.	Serão desclassificados os pessegos 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, empedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 201
Uva	Itália	Extra	Cachos formados por vários bagos, com pedúnculos firmes, prendendo os frutos; polpa macia, doce, podendo variar entre verde, roxa ou rosada, dependendo da variedade; casca fina, lisa, cor verde, roxa ou rosada.	Será desclassificada a Uva que apresentar teor de sólidos solúveis inferior a 14º (quatorze graus) Brix, mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos em legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 1º DE FEVEREIRO DE 2002
	Rubi	Extra			
	Rosada	Extra			
	Niágara	Extra			

HORTALIÇAS

Hortaliças é a denominação genérica para legumes e verduras. De acordo com a parte comestível das plantas, as verduras e legumes podem ser classificados em:

- 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 hortaliça específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria-prima. Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução 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 - Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial: O produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo.

VI – Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.

VII – Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura.

VIII – Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização.

IX – Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

X – Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água.

XI – Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo.

XII – Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas

Todas as hortaliças adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, hortaliça de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são 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	REFERENCIAS
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 NOVEMBRO DE 2002.-MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMB 2018 - MAPA
	Cabotiá/ japonesa				
Abobrinha	Brasileira	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha brasileira tem cor verde clara e formato irregular, mais arredondado em uma das extremidades.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. O miolo deve estar compacto (ou seja, não pode estar oco) e deve apresentar sementes pequenas e macias.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMB 2018 – MAPA http://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/produto/a menina-1
	Italiana	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha italiana tem formato regular e coloração verde mais intensa.		
	Menina	Extra	É o nome popular dado a algumas variedades ou cultivares de abóboras cujos frutos são colhidos e consumidos quando ainda estão imaturos. A grande maioria destas variedades são da espécie Cucurbita pepo. Ela é ideal para ser consumida refogada ou crua em saladas. Tem formato cilíndrico e cor verde clara, com estrias escuras. Tamanho comercial: 15 - 25 cm Diâmetro comercial: 4 - 6 cm Pescoço e bojo pequenos.		
Acelga		Extra	É um tipo de verdura, cuja parte comestível é a folha. Possui variedade	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos	PHILIPPI, 2014

			com folha branca e crespa e variedades de folha verde escura com folha larga. As folhas devem ser novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde-esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	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 NOVEMB 2018 - MAPA
Agrião		Extra	Tipo de verdura com folhas pequenas, arredondadas, de coloração verde-escura e levemente arroxeada. Os molhos 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 NOVEMB 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 a 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 NOVEMB 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 NOVEMB 2018 - MAPA
	Americana	Extra	Maços com folhas lisas, consistentes, quebradiças, verde-esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compacidade		
	Romana	Extra	É uma variedade de alface de tamanho grande e de folhas resistentes com um talo firme no centro.		
	Crespa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante.		
	Roxa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração roxa (somente as bordas ou o todo).		
Alho		Extra	Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um invólucro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; Aroma e sabor fortes, característicos. Bulbo da espécie Allium sativum L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.	Bulbo com perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica, chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Serão rejeitados os bulbos com manchas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE
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 a 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 NOVEMB 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,	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMB 2018 - MAPA

				sabor e/ou odor estranho ao produto.	
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 NOVEMB 2018 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 27, DE 17 DE JULHO DE MAPA
	Doce	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.		
Berinjela	Roxa	Extra	Fruto com baga longa ou semi longa e formato ovalado ou arredondado. A berinjela de boa qualidade deve ter pedúnculo rijo e verde. O fruto deve ser escuro, brilhante e macio com sementes claras.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMB 2018 - MAPA
Beterraba		Extra	É uma raiz tuberosa vermelho-escura, arredondada e achatada.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, 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 NOVEMB 2018 - MAPA
Brócolis	Comum	Extra	Sua brotação floral, assim como talos e folhas compõem as partes comestíveis.	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 NOVEMB 2018 - MAPA
	Chinês	Extra	Possui flores menores do que o brócolis comum.		
Cará		Extra	Possui 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 NOVEMB 2018 - MAPA
Cebola	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 NOVEMB 2018 – MAPA PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995 – M PORTARIA No 119, DE 3 DE JUNHO DE 2019 - M
	Roxa	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa		
Cebolinha		Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	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	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMB 2018 - MAPA

				acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	
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 a 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 NOVEMB 2018 - MAPA
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 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 NOVEMB 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 a 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 NOVEMB 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 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 NOVEMB 2018 - MAPA
Couve	Manteiga	Extra	Suas folhas são lisas, grandes e levemente onduladas, com um tom de verde bem escuro. O 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 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 NOVEMB 2018 - MAPA
Couve-flor		Extra	Composta de flores brancas bem unidas, rodeadas de folhas alongadas. Os talos devem ser firmes e folhas frescas; coloração branca,	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a 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 NOVEMB 2018 - MAPA
Espinafre		Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMB 2018 - MAPA

				de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	
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 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 NOVEMB 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 a 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 NOVEMB 2018 - MAPA
Mandioca		Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas 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 NOVEMB 2018 - MAPA
Madioquinha ou batata-baroa		Extra	Formato cônico-cilíndrico; coloração amarela intensa.		
Maxixe		Extra	Fruto globular alongado, verde esbranquiçado, tenro quando imaturo, liso ou coberto com espinhos macios.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a 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 NOVEMB 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 a 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 NOVEMB 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 colonhão 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 a 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 NOVEMB 2018 - MAPA
	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	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 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 NOVEMB 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 a 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 NOVEMB 2018 - MAPA
Rabanete		Extra	É uma raiz polposa, de formato globular ovoide ou alongado, avermelhado por fora e branco por dentro.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a 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 NOVEMB 2018 - MAPA
Repolho	Branco	Extra	Verdura composta por folhas sobrepostas, em formato arredondado e compacto	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a 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 NOVEMB 2018 - MAPA
	Crespo	Extra			
	Roxo	Extra			
Rúcula		Extra	Verdura com folhas espessas, tenras, divididas com limbo verde-arroxeado-claro. O talo deve ser fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a 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 NOVEMB 2018 - MAPA

Salsa		Extra	Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde-clara; possuem aroma forte e agradável.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas 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 NOVEMB 2018 - MAPA
Tomate	Longa vida Saladete Cereja Grape	Extra	Fruto redondo de cor vermelha intensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	Serão rejeitados os frutos 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 NOVEMB 2018 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE MAPA
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 a 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 NOVEMB 2018 - MAPA

DESCARTÁVEIS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
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. RESOLU RDC Nº 91, DE MAIO DE 20 ABNT NBR 1486 Versão Corrigid ABNT NBR 1323 Norma DIN ISO-1
Guardanapo	Folha dupla, branco, não reciclado	Mínimo tamanho 21,0 cm X 22,0 cm. Em fibras 100% celulósicas.		
Papel toalha	Folha dupla, branco, não reciclado	Pacote interfolha. Em fibras 100% celulósicas.		
Papel higiênico	Folha dupla branco, não reciclado	Rolo – 100% celulose, solúvel em água		
Papel alumínio	Alumínio	Rolo		
Copo descartável para suco	Material biodegradável	300 ml		
Copo descartável para leite, café e sobremesa	Material biodegradável	200 ml		
Pote descartável com tampa	Material biodegradável	300 mL		
Jaleco descartável	TNT			
Touca descartável	TNT			
Luva descartável	Transparente (PVC)	Para alimentos		
Embalagem descartável para refeição (marmitex)	Poliestireno expandido (EPS)	750 mL		
Sacola para transporte de refeição	Plástico reforçado biodegradável	Tamanho 35 X 45 cm		
Garfo	Poliestireno reforçado para refeição, branco ou transparente	Mínimo 15 cm		
Faca				
Colher				

.....

APÊNDICE IV - BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS E MANEJO DE RESÍDUOS

1 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

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

1.2 Observar nos processos de gestão do restaurante universitário os objetivos 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/parceria com os órgãos responsáveis da Universidade;

d) Estímulo de ações para o consumo responsável dos recursos naturais e bens públicos, por exemplo, uso racional da água e das edificações;

e) gestão integrada de resíduos pós-consumo, inclusive destinação ambientalmente correta;

1.3 É vedado a destinação dos restos de comida para alimentar suídeos, nos termos da Instrução Normativa n.º 44, de 2 de outubro de 2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Art.14, inciso V;

1.4 Os restos de comida poderão, conforme Lei nº 12.305 de 2010, pelo regime de responsabilidade compartilhada serem destinados ao sistema de compostagem;

1.5 Em comum acordo com as partes atender no que couber, as exigências do Decreto 10.936 de 12 de Janeiro de 2022, separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis;

1.6 Elaborar no primeiro ano de vigência do contrato o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos - PGRS – conforme estabelece o Art. 20 da Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010;

1.6.1 O PGRS deverá ser apresentado à Diretoria de Meio Ambiente/SEINFRA para avaliação e acompanhamento das ações.

2 RESÍDUOS 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;

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 ficar acondicionados em contêineres fechados. Sua coleta deverá ser diária ou quantas forem necessárias no dia para não acumular; conforme já especificado evitar vetores e pragas urbanas.

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 V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Avaliação da Qualidade dos Serviços de Alimentação e Nutrição prestados nos Restaurantes Universitários da UFG Campus Goiás.

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 os Restaurantes Universitários da UFG Campus Goiás.

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 restaurante RU da contratada;

3.2. O instrumento é composto por 79 itens, aos quais devem ser atribuídos os seguintes pontos e conceitos para cada atividade avaliada: 3 (três) “Realizada”, 1 (um) “Parcialmente Realizada” ou 0 (zero) “Não Realizada”;

3.3. Quando atribuídos os pontos 1 (um) ou 0 (zero), a CONTRATANTE deverá formalizar, de imediato, por escrito à CONTRATADA o motivo desta avaliação, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;

3.3.1 Tal avaliação será registrada no formulário de registro de ocorrências e deverá ser assinada pelos fiscais da UFG e nutricionistas ou gerente ou responsável técnico da contratada.

3.3.2 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.

3.3.2.1 Situações que gerem risco à saúde dos clientes e ou colaboradores dos restaurantes deverão ser resolvidas de imediato, não cabendo prazo para correção das falhas e atenuante de penalidade.

3.4. A pontuação final total obtida das Unidades será convertida proporcionalmente em nota de 0 a 10,0 (por meio de regra de 3) para classificação da prestação do serviço.

4. CLASSIFICAÇÃO DA PRESTAÇÃO 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 diária 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, ao final do mês, 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 diária da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR. Quando atribuídos pontos 1 (um) ou 0 (zero) na avaliação diária, a CONTRATANTE deverá comunicar de imediato à CONTRATADA o motivo desta, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;

6.2. A Comissão Fiscalizadora realizará a consolidação e análise das avaliações diárias 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		
	Porcentagem do Valor Mensal da Contratação	**Nota Final mensal**
Conceito Geral proveniente da média global do Quadro Resumo Mensal de avaliação	100%	0x > 9
	95%	8,0 ≤ x < 9,0
	90%	7,0 ≤ x < 8,0
	85%	x < 7,0

.....

ANEXO IV-A - FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS CÂMPUS COLEMAR NATAL E SILVA E CÂMPUS SAMAMBAIA - UFG

	Atividades	
1. A Grupo 1 - Atividades de planejamento e adequação à legislação	1. A	Rotinas de Serviço
	1.A.1	Adequado armazenamento de gêneros alimentícios (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?
	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 atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas (MBP)?
	1.A.4	A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?
	1.A.5	A higienização de utensílios e equipamentos é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?
	1.A.6	A higienização de mobiliário e ambientes é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?
	1.A.7	É realizada, diariamente, conforme a legislação sanitária, a coleta e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações?
	1.A.8	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos, conforme legislação vigente?
	1.A.9	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a destinação final de resíduos de óleo?
	1.A.10	Área de armazenamento de lixo orgânico e de lixo reciclável em bom estado de conservação, organização e limpeza?
	1.A.11	A frequência da coleta e a destinação dos resíduos está em conformidade com a demanda do serviço e as boas práticas ambientais e manejo de resíduos previstas neste Termo de Referência?
	1.A.12	Abastecimento de material de higiene pessoal nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório?
	1.A.13	Os horários de funcionamento do restaurante e caixa previstos no termo de referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura para atendimento aos clientes?
	1.A.14	A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?
	1.A.15	Visitantes cumprem requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores e jalecos e toucas descartáveis são disponibilizados para os mesmos, conforme legislação sanitária?
	Pontuação Rotinas de Serviço (campos 1.A.1 a 1.A.15)	

	1. B	Mão de obra
	1.B.1	Funcionários exercem as atividades específicas da função (não há desvio de função que favoreça falhas na execução do serviço)?
	1.B.2	Nutricionistas responsáveis pela supervisão da refeição em andamento exercem as atividades específicas da função?
	1.B.3	O quadro de pessoal é suficiente para prestação dos serviços com qualidade e sem atrasos, conforme previsto no Termo de Referência?
	1.B.4	O quadro de nutricionistas atende o previsto na Resolução do CFN n.º 600/2018?
	1.B.5	Funcionários utilizam uniformes completos e EPIs e EPCs em perfeito estado de conservação e limpeza e adequados às tarefas que executam?
	1.B.6	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniforme apropriado e diferenciado?
	1.B.7	Funcionários utilizam uniformes apenas nas dependências do restaurante e não fumam durante o exercício das atividades?
	1.B.8	Funcionários com boa higiene pessoal, apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária?
	1.B.9	Manipuladores realizam a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, conforme legislação sanitária?
	Pontuação mão de obra (campos 1.B.1 a 1.B.9)	
	1.C	Outras infrações
	1.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas a atividades de planejamento e adequação à legislação
	PONTUAÇÃO DO GRUPO 1	
Grupo 2 - Avaliação do fluxograma produtivo	2.A	Planejamento e Produção das Refeições
	2.A.1	Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido no Termo de Referência?
	2.A.2	Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pela Nutricionista da Contratante - UFG e ou acordado com a empresa?
	2.A.3	O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo estipulado no Termo de Referência?
	2.A.4	O parecer do Serviço de Nutrição PRAE UFG sobre o cardápio, com correções considerando o Termo de Referência e literatura científica, é atendido?
	2.A.5	O parecer do Serviço de Nutrição PRAE UFG sobre as fichas técnicas, com correções considerando o Termo de Referência, literatura científica e aspectos sensoriais, é atendido?
	2.A.6	O manual de padronização de preparações com as fichas técnicas aprovadas pelo Serviço de Nutrição fica disponível na área de produção?
	2.A.7	A execução do cardápio segue o previamente aprovado?
	2.A.8	O planejamento e a produção de refeições estão adequados ao quantitativo servido?
	2.A.9	A contratada não reaproveita sobras de alimentos preparados ou restos alimentares nos restaurantes, proibido conforme legislação sanitária e Termo de Referência?
	2.A.10	Clientes com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação da Nutricionista da Contratante - UFG, conforme previsto no Termo de Referência?
	2.A.11	O cardápio é disponibilizado previamente para os clientes, com a antecedência e informações mínimas previstas 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	A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição é suficiente para que não haja atraso e interrupção nos processos de trabalho?
	2.A.16	Os equipamentos disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição de refeições e higienização do ambiente e utensílios são suficientes para que não haja atraso e interrupção nos processos de trabalho?
	2.A.17	O mapa de produção contém o planejamento do número de refeições, preparações, ingredientes e outras informações pertinentes?
	2.A.18	Durante a distribuição houve alteração do cardápio?
	Pontuação Planejamento e produção das refeições (campos 2.A.1 a 2.A.18)	

	2.B	Qualidade das refeições e do serviço de atendimento
	2.B.1	Preparações devidamente identificadas no balcão, contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?
	2.B.2	É realizada a aferição da temperatura das preparações e os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros?
	2.B.3	Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pela Nutricionista da Contratante - UFG são corrigidas ou substituídas?
	2.B.4	O padrão de qualidade das preparações aprovado pela fiscalização técnica é mantido durante todo o período de distribuição?
	2.B.5	A porção padrão de todas as preparações porcionadas estão expostas e adequadas às descritas no Termo de referência?
	2.B.6	As preparações são executadas de acordo com as informações descritas na ficha técnica aprovada?
	2.B.7	A balança está disponível na área de distribuição para os clientes conferirem a porção padrão?
	2.B.8	As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?
	2.B.9	Alimento com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos não é disponibilizado para consumo?
	2.B.10	As solicitações de análise microbiológica de alimentos servidos no restaurante são atendidas conforme previsto no Termo de Referência?
	2.B.11	Mantida a mesa com opções de temperos conforme estabelecido no termo de referência?
	2.B.12	O tempo de espera na fila para aquisição de refeições (caixa) não ultrapassa 10 minutos?
	2.B.13	O tempo de espera na fila para acesso ao restaurante não excede 15 minutos?
	2.B.14	Materiais descartáveis para acondicionamento de refeições pelos clientes, exigidos pelo Termo de Referência, são disponibilizados?
	2.B.15	O livro de registros de ocorrências é mantido em local visível e acessível aos clientes na saída do restaurante?
	2.B.16	Houve prejuízo ao acesso dos clientes ao restaurante?
	2.B.17	Houve interrupção dos serviços do restaurante a revelia da autorização da contratante?
	Pontuação qualidade das refeições e do serviço de atendimento (campos 2.B.1 a 2.B.17)	
	2.C	Outras infrações
	2.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas ao fluxograma produtivo e atendimento ao cliente
	PONTUAÇÃO DO GRUPO 2	
Grupo 3 - Gestão técnico administrativa e legal	3. A	A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais
	3.A.1	Alvará Sanitário atualizado, Certificado de funcionamento da prefeitura (alvará de funcionamento), Laudo de Inspeção Predial.
	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, conforme legislação sanitária?
	3.A.4	Há nutricionista(s) no restaurante em todo o seu período de funcionamento?
	3.A.5	A Contratada possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e os disponibiliza à contratante, conforme Termo de Referência?
	3.A.6	A Contratada possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de equipamentos e o executa, mantendo os registros?
	3.A.7	A Contratada realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? Providência de reposição temporária do móvel/equipamento danificado por equivalente até que o original seja consertado, caso comprometa a prestação de serviço?
	3.A.8	Edificação, instalações, equipamentos e móveis mantidos livres de vetores e pragas?
	3.A.9	A Contratada realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário, mantendo os registros de controle químico realizado por empresa capacitada?
	3.A.10	Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios são higienizados, antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes?
	3.A.11	A Contratada realiza a higienização semestral dos reservatórios de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos?
	3.A.12	Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração?
	3.A.13	Equipamentos e filtros para climatização bem conservados, com registros de manutenção preventiva?
	3.A.14	A contratada mantém os aparelhos de ar condicionado e ou sistemas de climatização dos refeitórios em funcionamento durante todo o período das refeições, proporcionando conforto térmico aos clientes?
	3.A.15	Caixas de gordura e de esgoto em adequado estado de conservação e funcionamento, com registros de higienização mensal?
	3.A.16	A contratada apresentou 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 Eng. 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.
	Pontuação da coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais (campos 3.A.1 a 3.A.16)	
	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 (campos 3.B.1)	
	3.C	Outras infrações
	3.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas à gestão técnico administrativa e legal.
	PONTUAÇÃO DO GRUPO 3	
	Pontuação final por unidade (somatório pontuação grupos 1, 2 e 3)	
	Média final por unidade = (pontuação final x 10)/237	
	Média final mensal (média aritmética das médias por unidades)	

.....

APÊNDICE VI - DOCUMENTO AUXILIAR AO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS CÂMPUS COLEMAR NATAL E SILVA E CÂMPUS SAMAMBAIA - UFG

	Atividades		Orientações para preenchimento dos itens
1. A Grupo 1 - Atividades de planejamento e adequação à legislação	1. A	Rotinas de Serviço	
	1.A.1	Adequado armazenamento de gêneros alimentícios (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?	Acondicionamento dos gêneros conforme legislação sanitária e literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR, 2015; ABERC, 2015). Caso haja u única infração à legislação no mês que coloque em risco a saúde dos clie será atribuída pontuação 0.
	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 (ANV 2004; SILVA-JUNIOR, 2015; ABERC, 2015). O inadequado armazenamento produtos de limpeza colocou em risco a saúde dos clientes e colaborador foram adquiridos produtos não certificados pelo MS? Se sim, será atribuí pontuação 0. Se não colocou em risco a saúde, será atribuída pontuação caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reinciden não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrên
	1.A.3	Manual de Boas Práticas atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas (MBP)?	Se o Manual de Boas Práticas não estiver atualizado, aprovado, implanta disponível, com registros dos procedimentos atualizados será atribuída pontuação 0.
	1.A.4	A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização dos alimentos conforme legislação sanitária e literatura cien (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR, 2015; ABERC, 2015). Caso haja uma única infração à legislação no mês será atribuída pontuação 0.
	1.A.5	A higienização de utensílios e equipamentos é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização incorreta ou insuficiente de utensílios ou equipamentos (inf legislação sanitária) colocou em risco a saúde dos clientes e colaborador sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de sit reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no regi ocorrência.
	1.A.6	A higienização de mobiliário e ambientes é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização incorreta ou insuficiente de mobiliário e ambientes (infração legislação sanitária) colocou em risco a saúde dos clientes e colaborador constitui infração à legislação sanitária? Se sim, será atribuída pontuação não colocou em risco, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidênci durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionad prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
	1.A.7	É realizada, diariamente, conforme a legislação sanitária, a coleta e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações?	A ausência da coleta e armazenamento de amostras em uma única ocasi durante o mês constitui infração à legislação sanitária e será atribuída pontuação 0. A coleta de amostra em quantidade inferior a 200 g será at pontuação 0. Amostra armazenada a temperatura superior a 0ºC será atr pontuação 0.
	1.A.8	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos, conforme legislação vigente?	Ao descumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciame resíduos sólidos em uma única ocasião durante o mês será atribuída pon 0.
	1.A.9	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a destinação final de resíduos de óleo?	À ausência da correta destinação final dos resíduos de óleo em uma únic ocasião durante o mês será atribuída pontuação 0.
	1.A.10	Área de armazenamento de lixo orgânico e de lixo reciclável em bom estado de conservação, organização e limpeza?	As áreas de armazenamento de lixo orgânico e reciclável estavam em ma estado de conservação, organização e ou limpeza? Se sim, será atribuída pontuação 1 ou 0 em caso de reincidência durante o mês.
	1.A.11	A frequência da coleta e a destinação dos resíduos está em conformidade com a demanda do serviço e as boas práticas ambientais e manejo de resíduos previstas neste Termo de Referência?	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.12	Abastecimento de material de higiene pessoal nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório?	A ausência de material de higiene pessoal nos vestiários, banheiros, pias lavatórios da cozinha e refeitório em uma única ocasião durante o mês co infração à legislação sanitária e será atribuída pontuação 0.
	1.A.13	Os horários de funcionamento do restaurante e caixa previstos no termo de referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura para atendimento aos clientes?	Houve atraso na abertura dos restaurantes ou caixas? Se sim, com atraso inferior a 15 minutos, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidênci pontuação 0 caso aconteça três ou mais vezes no mês. Se sim, com atras ou superior a 15 minutos, será atribuída pontuação 0.
	1.A.14	A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?	Em caso de descumprimento dos prazos estipulados e informados nos re das ocorrências para resolução de irregularidades na execução dos serviç atribuída pontuação 0.
	1.A.15	Visitantes cumprem requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores e jalecos e toucas descartáveis são disponibilizados para os mesmos, conforme legislação sanitária?	Descumprimento dos requisitos de higiene e saúde por visitantes (infraçã legislação sanitária) colocou em risco a saúde dos usuários e colaborador sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em c reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e nã solucionadas no prazo estipulado.

	1. B	Mão de obra	
	1.B.1	Funcionários exercem as atividades específicas da função (não há desvio de função que favoreça falhas na execução do serviço)?	O desvio de função do funcionário colocou a sua saúde ou dos clientes e risco? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuaç em caso de reincidência durante o mês, ou 0 caso aconteça por três ou m vezes.
	1.B.2	Nutricionistas responsáveis pela supervisão da refeição em andamento exercem as atividades específicas da função?	Ao desvio de função de nutricionistas responsáveis pela supervisão da re em andamento, conforme legislação CFN n. 600/2018, também será atrib pontuação 0.
	1.B.3	O quadro de pessoal é suficiente, de acordo com literatura específica (TEIXEIRA et al., 2010; GANDRA et al., 1983), para prestação dos serviços com qualidade e sem atrasos, conforme previsto no Termo de Referência?	Quadro operacional incompleto e/ou insuficiente para atender a deman serviço receberá pontuação 0.
	1.B.4	O quadro de nutricionistas atende o previsto na Resolução do CFN n.º 600/2018?	Quadro incompleto de nutricionistas conforme Resolução CFN nº 600/20 receberá pontuação 0.
	1.B.5	Funcionários utilizam uniformes completos e EPIs e EPCs em perfeito estado de conservação e limpeza e adequados às tarefas que executam?	À utilização de uniformes, EPIs e EPCs incompletos, mal conservados, suj inadequados às tarefas, duas vezes por um mesmo funcionário, ou três v por funcionários diferentes, será atribuída pontuação 0.
	1.B.6	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniforme apropriado e diferenciado?	Ao uso do mesmo tipo (cor) de uniforme por funcionários responsáveis p higienização das instalações sanitárias e das dependências onde há manipulação de alimentos, uma vez no mês, será registrada e em caso de reincidência será atribuída pontuação 0.
	1.B.7	Funcionários utilizam uniformes apenas nas dependências do restaurante e não fumam durante o exercício das atividades?	À utilização de uniformes fora das dependências do restaurante ou o ato fumar durante as atividades, uma vez no mês, será registrada em caso d reincidência será atribuída pontuação 0.
	1.B.8	Funcionários com boa higiene pessoal, apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária?	Caso haja uma única infração à legislação sanitária relativa à higiene e apresentação pessoal dos funcionários no mês, colocando em risco a saú clientes, será atribuída pontuação 0.
	1.B.9	Manipuladores realizam a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, conforme legislação sanitária?	Caso seja identificada uma única infração à legislação sanitária relativa à das mãos dos manipuladores no mês, colocando em risco a saúde dos cli será atribuída pontuação 0.
	1.C	Outras infrações	
	1.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas a atividades de planejamento e adequação à legislação.	Se a infração colocou a saúde dos clientes ou trabalhadores em risco será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 caso aconteça por três ou mais vezes.

Grupo 2 - Avaliação do fluxograma produtivo e atendimento ao cliente	2.A	Planejamento e Produção das Refeições	
	2.A.1	Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido no Termo de Referência?	A aquisição de gêneros alimentícios fora dos Padrões de Identidade e Qu estabelecidos no Termo de Referência ofereceu risco à saúde dos cliente colaboradores? Se sim, será atribuída pontuação 0. Nestes casos deverá a substituição imediata dos gêneros. Se não, será atribuída pontuação 1 de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e solucionadas no prazo estipulado.
	2.A.2	Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pela Nutricionista da Contratante - UFG e ou acordado com a empresa?	Em caso de descumprimento dos prazos acordados para substituição de matérias primas reprovadas será atribuída pontuação 0.
	2.A.3	O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo estipulado no Termo de Referência?	Em caso de descumprimento dos prazos estipulados para entrega do car para avaliação será atribuída pontuação 0.
	2.A.4	O parecer do Serviço de Nutrição PRAE UFG sobre o cardápio, com correções considerando o Termo de Referência e literatura científica, é atendido?	Ao não atendimento do parecer da Nutricionista da Contratante - UFG so cardápio será atribuída pontuação 0.
	2.A.5	O parecer do Serviço de Nutrição PRAE UFG sobre as fichas técnicas, com correções considerando o Termo de Referência, literatura científica e aspectos sensoriais, é atendido?	Ao não atendimento do parecer da Nutricionista da Contratante - UFG so fichas técnicas será atribuída pontuação 0.
	2.A.6	O manual de padronização de preparações com as fichas técnicas aprovadas pelo Serviço de Nutrição fica disponível na área de produção?	Se o manual não estiver disponível será atribuída pontuação 0. Se o man estiver incompleto será atribuída pontuação 1 e caso não seja corrigido estipulado, pontuação 0.
	2.A.7	A execução do cardápio segue o previamente aprovado?	À alteração de cardápio não justificada no prazo estabelecido no Termo Referência será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência.
	2.A.8	O planejamento e a produção de refeições estão adequados ao quantitativo servido?	Caso o inadequado planejamento e produção das refeições gerar atraso interrupção da distribuição, espera pelos clientes acima de 10 minutos, de itens do cardápio será atribuída pontuação 1. Em caso de reincidência mês será atribuída pontuação 0.
	2.A.9	A contratada não reaproveita sobras de alimentos preparados ou restos alimentares nos restaurantes, proibido conforme legislação sanitária e Termo de Referência?	Ao reaproveitamento de sobras de alimentos preparados ou restos alime será atribuída pontuação 0.
	2.A.10	Clientes com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação da Nutricionista da Contratante - UFG, conforme previsto no Termo de Referência?	Ao não atendimento ou à falha no atendimento dos clientes com necessi dietéticas especiais, conforme solicitação da Nutricionista da Contratante será atribuída pontuação 0.
	2.A.11	O cardápio é disponibilizado previamente para os clientes, com a antecedência e informações mínimas previstas no termo de referência?	Caso o cardápio não seja divulgado, ou as informações mínimas previstas termo de referência não sejam disponibilizadas para os clientes, será atri pontuação 0. Ao atraso na divulgação do cardápio semanal será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência no mês.
	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 n Termo de Referência e PIQ não sejam respeitados será atribuída pontuaç
	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 Referênc seja respeitada será atribuída pontuação 0.
	2.A.14	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada?	Caso seja identificada situação com potencial para contaminação cruzada alimentos será atribuída pontuação 0.
	2.A.15	A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição é suficiente para que não haja atraso e interrupção nos processos de trabalho?	Se o número insuficiente de utensílios causar atraso na produção, ou interrupção na distribuição de refeições, será atribuída pontuação 1 em reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
	2.A.16	Os equipamentos disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição de refeições, higienização do ambiente e utensílios são suficientes para que não haja atraso e interrupção nos processos de trabalho?	O insuficiente número ou capacidade dos equipamentos causou atrasos interrupções na produção e distribuição de refeições, ou prejuízo na higienização do ambiente e dos utensílios ou da conservação de alimento risco à saúde de clientes ou trabalhadores? Se sim, será atribuída pontua Se não, será atribuída pontuação 1, ou 0 caso não seja providenciada a adequação no prazo estipulado.
	2.A.17	O mapa de produção contém o planejamento do número de refeições, preparações, ingredientes e outras informações pertinentes?	Ao não envio do mapa de produção será atribuída pontuação 0. A ausên informações será atribuída à pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência.
	2.A.18	Durante a distribuição houve alteração do cardápio?	À alteração de um ou mais itens do cardápio durante a distribuição quan número de porções indicada no mapa de distribuição for inferior ao núm usuários atendidos será atribuída pontuação 0. A alteração de um ou ma do cardápio durante a distribuição em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação ao número de refeições servidas no mesmo semana anterior, em condições operacionais semelhantes) não será pena

	2.B	Qualidade das refeições e do serviço de atendimento	
	2.B.1	Preparações devidamente identificadas no balcão, contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?	A ausência, ou falha na identificação das preparações no balcão colocou risco a saúde dos clientes? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, se atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
	2.B.2	É realizada a aferição da temperatura das preparações e os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros?	Caso não sejam feitos aferição e ou registro da temperatura das preparaç ou os critérios de tempo e temperatura não sejam obedecidos (infração a legislação sanitária), colocando em risco a saúde dos clientes, será atribu pontuação 0.
	2.B.3	Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pela Nutricionista da Contratante - UFG são corrigidas ou substituídas?	As preparações reprovadas na análise sensorial oferecem risco à saúde d clientes? Se sim, as mesmas serão impedidas de serem servidas e será at pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 caso não seja feita corre substituição de preparações reprovadas a tempo do início da distribuição até duas vezes ao mês; ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
	2.B.4	O padrão de qualidade das preparações aprovado pela fiscalização técnica é mantido durante todo o período de distribuição?	As preparações estão fora do padrão de qualidade aprovado pela fiscaliza técnica e colocam em risco a saúde dos clientes? Se sim, as mesmas serã impedidas de serem servidas e será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
	2.B.5	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 atribuíd pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrênc mês. A exposição de porções padrão em desacordo às descritas no Termo Referência e/ou fora do PIQ será atribuída pontuação 0.
	2.B.6	As preparações são executadas de acordo com as informações descritas na ficha técnica aprovada?	À oferta de preparações executadas em desacordo com a ficha técnica se atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês. A preparação vegana que apresentar adição/contam de ingrediente de origem animal será atribuída pontuação 0. A preparaç vegana que for manipulada em desacordo com as BPF será atribuída à pontuação 0.
	2.B.7	A balança está disponível na área de distribuição para os clientes conferirem a porção padrão?	A ausência ou não funcionamento da balança na área de distribuição par clientes conferirem a porção padrão será atribuída pontuação 0.
	2.B.8	As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	Se o peso da porção for reduzido em mais de 20% será atribuída pontuaç Se o peso da porção for reduzido em >10% e < 20% será avaliado o núme mensal de registros: caso haja de 5 a 10 registros será atribuída pontuaçã caso haja mais de 10 registros será atribuída pontuação 0.
	2.B.9	Alimento com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos não é disponibilizado para consumo?	Caso haja uma única ocorrência de contaminação dos alimentos (infração legislação) no mês que coloque em risco a saúde dos clientes será atribui pontuação 0.
	2.B.10	As solicitações de análise microbiológica de alimentos servidos no restaurante são atendidas conforme previsto no Termo de Referência?	Caso haja uma única ocorrência no mês será atribuída pontuação 0.
	2.B.11	Mantida a mesa com opções de temperos conforme estabelecido no termo de referência?	Caso a mesa com opções de temperos não esteja disponível para os clien será atribuída pontuação 0. Se a mesa estiver disponível, mas não incluir as opções de temperos previstas no Termo de Referência será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrênc mês.
	2.B.12	O tempo de espera na fila para aquisição de refeições (caixa) não ultrapassa 10 minutos?	O aumento do tempo de fila em função do aumento inesperado da dema (>20% em relação ao número de refeições, considerando o mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) não será pena O tempo de espera na fila do caixa foi maior que 20 minutos? Se sim, ser atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
	2.B.13	O tempo de espera na fila para acesso ao restaurante não excede 15 minutos?	O aumento do tempo de fila em função do aumento inesperado da dema (>20% em relação à média de refeições, considerando o mesmo dia da se anterior e o período letivo) não será penalizado. O tempo de espera na fi acesso ao restaurante foi superior a 30 minutos? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
	2.B.14	Materiais descartáveis para acondicionamento de refeições pelos clientes, exigidos pelo Termo de Referência, são disponibilizados?	À falta de descartáveis previstos no Termo de Referência para acondicionamento de refeições será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
	2.B.15	O livro de registros de ocorrências é mantido em local visível e acessível aos clientes na saída do restaurante?	Se o livro de registros não estiver em local visível e acessível será atribuíd pontuação 1 ou 0 em caso de reincidência.
	2.B.16	Houve prejuízo ao acesso dos clientes ao restaurante?	Caso o prejuízo ao acesso dos clientes ao restaurante ocorra em função d inadequado funcionamento dos computadores e das catracas durante o de distribuição das refeições e do horário de funcionamento dos caixas e decorrência da ausência de nobreak para os casos de queda e/ou falta de energia elétrica, será atribuída pontuação 0. Caso o cliente não consiga a créditos em função da ausência de troco no caixas ou indisponibilidade d máquinas de cartão de crédito/débito será atribuída pontuação 0.
	2.B.17	Houve interrupção dos serviços do restaurante a revelia da autorização da contratante?	Caso haja interrupção do funcionamento do restaurante a revelia da contratante, será atribuída pontuação 0.
	2.C	Outras infrações	
	2.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas ao fluxograma produtivo e atendimento ao cliente	Se a infração colocou a saúde dos clientes ou trabalhadores em risco será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 caso aconteça por três ou mais vezes.

Grupo 3 - Gestão técnico administrativa e legal	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), Laudo de Inspeção Predial.	Se qualquer um dos documentos não estiver disponível ou atualizado ser atribuída pontuação 0. Caso seja apresentado protocolo de solicitação do sanitário ainda em prazo válido não será reduzida a pontuação.
	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 pontuaç
	3.A.3	Mantido os registros de execução dos POPs, conforme legislação sanitária?	Se os registros de execução dos POPs não forem mantidos atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
	3.A.4	Há nutricionista(s) no restaurante em todo o seu período de funcionamento?	À ausência de nutricionista no período de funcionamento do restaurante 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 se atribuída pontuação 0.
	3.A.6	A Contratada possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de equipamentos e o executa, mantendo os registros?	Se a contratada não elaborar cronograma de manutenção preventiva de equipamentos, não o executar integralmente e ou não mantiver os regist atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
	3.A.7	A Contratada realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? Providencia a reposição temporária do móvel/equipamento danificado por equivalente até que o original seja consertado, caso comprometa a prestação de serviço?	Se a contratada não providenciar a manutenção corretiva de equipament até 48 horas após constatação de avaria será atribuída pontuação 0.
	3.A.8	Edificação, instalações, equipamentos e móveis mantidos livres de vetores e pragas?	Se forem detectados vetores e pragas nas dependências dos restaurantes (infração à legislação sanitária) será atribuída pontuação 0.
	3.A.9	A Contratada realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário, mantendo os registros de controle químico realizado por empresa capacitada?	Se a contratada não realizar os procedimentos de prevenção e eliminação insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário, e ou não man registros de controle químico realizado por empresa capacitada atualizad disponíveis será atribuída pontuação 0.
	3.A.10	Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios são higienizados, antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes?	Se a contratada não higienizar adequadamente os ambientes, equipamen utensílios para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes será atribuída pontuação 0.
	3.A.11	A Contratada realiza a higienização semestral dos reservatórios de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos?	Se a contratada não realizar higienização semestral dos reservatórios de análise da potabilidade trimestral, mantendo registros atualizados e disp será atribuída pontuação 0.
	3.A.12	Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração?	Se balanças, termômetro e os dispositivos de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough não forem calibrados anualmente e sempre q inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros calibração atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
	3.A.13	Equipamentos e filtros para climatização bem conservados, com registros de manutenção preventiva?	Se equipamentos e filtros para climatização não estiverem bem conserva ou se não forem mantidos os registros de manutenção preventiva será at pontuação 0.
	3.A.14	A contratada mantém os aparelhos de ar condicionado e ou sistemas de climatização dos refeitórios em funcionamento durante todo o período das refeições, proporcionando conforto térmico aos clientes?	Se os aparelhos de ar condicionado e ou sistemas de climatização dos ref forem mantidos parcial ou totalmente desligados por tempo superior a 2 período de distribuição da refeição será atribuída pontuação 1. Em caso d reincidência no mês, será atribuída pontuação 0.
	3.A.15	Caixas de gordura e de esgoto em adequado estado de conservação e funcionamento, com registros de higienização mensal?	Se as caixas de gordura e esgoto não forem mantidas em adequado estad conservação e funcionamento, sendo mantidos os registros das higieniza mensais atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
	3.A.16	A contratada apresentou 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 Eng. 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?	Se não foi apresentada a ART anual e relatório mensal com check-list de manutenção mensal será atribuída a pontuação 0.
	3. B	Saúde dos manipuladores	
	3.B.1	A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de manipuladores de acordo com legislação sanitária vigente?	Se a contratada mantém em atividade manipuladores sem comprovantes exames periódicos de saúde em dia (infração à legislação) será atribuída pontuação 0.
	3.C	Outras infrações	
	3.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas à gestão técnico administrativa e legal.	Se a infração colocou a saúde dos clientes ou trabalhadores em risco será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 caso aconteça por três ou mais vezes.

Documento assinado eletronicamente por **Sara Cristina Nogueira**, **Nutricionista**, em 23/11/2022, às 10:52, 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 23/11/2022, às 10:53, 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 **Samantha Pereira Araujo**, **Nutricionista**, em 23/11/2022, às 10:54, 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 23/11/2022, às 10:55, 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 23/11/2022, às 10:57, 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 **Gilcileia Inacio De Deus**, **Nutricionista**, em 23/11/2022, às 11:42, 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 **Marcio Medeiros Oliveira**, **Administrador**, em 23/11/2022, às 15:37, 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 **Carlos Leandro Borges Da Silva**, **Diretor**, em 23/11/2022, às 15:48, 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 **Marcelus Isaac Lemos Gomes**, **Diretor**, em 23/11/2022, às 15:58, 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 **Renato Jaqueto Goes**, **Diretor**, em 23/11/2022, às 15:58, 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 **3355625** e o código CRC **0243B51A**.