

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATADO.

- 1 Ao longo de todas as etapas da execução dos serviços contratados, a Contratante deve considerar o PROTOCOLO DE FISCALIZAÇÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO RESTAURANTE DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO – CAMPUS SÃO LUÍS. Esse documento está disponível no site oficial da UFMA (www.ufma.br) e pode sofrer atualizações a qualquer momento, e a contratada deverá sempre obedecer à versão mais atualizada.
- 2 DIMENSIONAMENTO E SETORIZAÇÃO DE PESSOAL
 - 2.1 O quadro de pessoal deverá ser composto pelos profissionais que se fizerem necessários ao perfeito cumprimento da execução dos serviços, bem como o Responsável Técnico, Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutricionista da 6ª região (CRN-6) regularizada.
 - 2.2 Todo o quadro de pessoal deverá apresentar-se permanentemente de uniformes completos, conforme descrito no Quadro 2.
 - 2.3 Os uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) deverão ser substituído quando a sua integridade estiverem comprometidas. Os EPI's devem ser fornecidos de acordo com as necessidades da atividade desempenhada e devem seguir as recomendações da legislação vigente.
 - 2.4 Todo o quadro de pessoal deverá, obrigatoriamente, possuir identificação no fardamento.
 - 2.5 Manter responsável técnico pelos serviços e garantir sua efetiva e imediata substituição por profissional igualmente qualificado.
 - 2.6 Dispor e manter quadro de pessoal operacional exclusivo para desenvolver as atividades de limpeza e higienização dos vestuário dos funcionários, equipamentos, utensílios e instalações utilizadas na execução dos serviços, durante toda a execução do contrato.
 - 2.7 Manter o pessoal em condições de saúde e higiene compatíveis com suas atividades, realizando exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
 - 2.8 Os funcionários deverão ser previamente alertados sobre a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde.
 - 2.9 Os manipuladores deverão realizar exames admissionais, periódicos e demissionais específicos atendendo a [Norma Regulamentadora N° 7 do Ministério do Trabalho](#) e Emprego ou Legislação vigente.

- 2.10 Os manipuladores deverão ser afastados da atividade de manipulação até a melhoria da sua condição de saúde ao apresentarem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica-sanitária dos alimentos, preparações e ou refeições.
- 2.11 Os manipuladores devem manter o asseio pessoal, precisando ter um local apropriado para guardar os objetos de uso pessoal.
- 2.12 A empresa contratada será responsável pela execução e manutenção da limpeza e higienização do espaço, equipamentos e utensílios utilizados na prestação dos serviços.
- 2.13 As despesas com transporte, alimentação e segurança do pessoal da empresa contratada ocorrerão por conta da mesma.
- 2.14 A empresa deverá apresentar a documentação sanitária e de registro nos órgãos públicos, o Atestado de Saúde Ocupacional e o atestado de capacitação em Boas Práticas dos Funcionários antes do início das atividades.
- 2.15 A relação de funcionários deverá ser apresentada à equipe de fiscalização juntamente com o Atestado de Antecedentes Criminais de cada candidato emitido pela Polícia Federal.
- 2.16 A empresa contratada deverá fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus colaboradores, adequados às atividades de produção de refeições, conforme o quadro abaixo:

Quadro 2 – Especificação e descrição de EPI's.

Especificação	Modelo	Tecido/cor	Sapato
Cozinheiro	- Camisa em V, manga curta, com logomarca da empresa, sem botões. - Calça com elástico e cordões, sem botões, com logomarca da empresa; - Touca de pano (com logomarca da empresa) ou toca descartável. - Avental branco antichamas, com logomarca da empresa.	- Camisa, calça, touca de tecido: Brim branco ou algodão. - Avental: branco com tecido impermeável resistente e antichamas.	Bota cano longo antiderrapante em PVC na cor branca.
Almoxarife e Magarefe	- Camisa em V, manga curta, com logomarca da empresa, sem botões. - Calça com elástico e cordões, sem botões, com logomarca da empresa. - Touca de pano (com logomarca da empresa) ou descartável. - Avental branco longo em material impermeável, com logomarca da empresa.	- Camisa, touca de tecido e calça: Brim branco ou algodão. - Avental: cor branca em material impermeável e resistente.	Bota cano longo antiderrapante em PVC na cor branca.
Copeiro	- Camisa em V, manga curta, com logomarca da empresa, sem botões. - Calça com elástico e cordões, sem botões, com logomarca da empresa. - Avental branco longo em material	- Camisa, calça e touca de tecido: Brim branco ou algodão. - Avental longo: na cor branca, em material impermeável. - Avental curto: na cor branca, em tecido tipo brim ou algodão.	- Bota cano longo antiderrapante em PVC com branca. - Sapato de segurança antiderrapante fechado na cor branca.

	impermeável, com logomarca da empresa. - Touca de tecido (com logomarca da empresa) ou descartável.		
Aux. Serviços Gerais	- Camisa em V, manga curta, com logomarca da empresa, sem botões. - Calça com elástico e cordões, sem botões, com logomarca da empresa. - Avental branco longo em material impermeável, com logomarca da empresa. - Touca de tecido (com logomarca da empresa) ou descartável.	- Calça, camisa, touca de tecido: Brim ou algodão branco. - Avental longo: em material impermeável e resistente tipo napa, na cor branca.	- Bota cano longo antiderrapante cor branca.
Assistente Administrativo, Operador de Caixa	- Jaleco branco, manga curta com a logomarca da empresa. - Calça social comprida: - Blusa com manga curta e sem decotes com a logomarca da empresa.	- Jaleco: microfibra branco.	Sapato fechado antiderrapante.
Nutricionista/Técnico em Nutrição	- Jaleco branco de manga comprida com a logomarca da empresa. - Touca descartável ou touca de tecido com a logomarca da empresa. - Calça comprida e blusa sem decotes.	- Jaleco: Microfibra branco.	- Sapato fechado antiderrapante com proteção antiesmagamento.
Gerente	- Calça social comprida. - Blusa ou camiseta, com manga curta ou longa sem decotes; - Identificação da empresa.	- Conforme padrão da empresa.	- Sapato fechado antiderrapante.
Motorista	- Calça social comprida; - Blusa com manga curta e sem decotes com a logomarca da empresa. - Touca descartável ou touca de tecido com a logomarca da empresa.	- Touca de tecido: Brim ou algodão branco.	- Sapato fechado antiderrapante com proteção antiesmagamento.

2.17 Para a realização da prestação de serviço de alimentação do tipo transportada, o dimensionamento e a qualificação adequados da mão de obra são fundamentais na eficiência dos serviços prestados. Portanto, o ajuste do quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos;

2.18 Os serviços nas dependências da CONTRATANTE deverão contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender as atividades de: recepção de

gêneros/refeições, acolhimento de clientes/comensais, finalização das preparações, higienização ambiental, higienização de utensílios e equipamentos, distribuição das refeições, mantendo o fluxo contínuo, de acordo com as rotinas de todas as áreas da Unidade;

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

2.19.1 A cada 6 meses a CONTRATADA deverá avaliar a necessidade de troca dos jogos de uniformes inicialmente recebidos. Os componentes do uniforme que estiverem avariados deverão ser imediatamente substituídos;

2.19.2 Em caso de renovação de contrato, a CONTRATADA deverá fornecer a cada ano de contrato novos jogos de uniformes incluindo os calçados fechados e/ou botas antiderrapantes. O EPI deverá ser fornecido ou substituído conforme demanda e necessidade de cada área de trabalho, independente do prazo;

2.19.3 Os aventais, redes de malha fina e meias, bem como os demais EPI deverão ser substituídos sempre que ocorrerem avarias aos mesmos;

2.19.4 Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se portando identificação funcional. Não será permitido aos funcionários transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando uniforme;

2.19.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar luvas e máscara descartáveis para todos os funcionários envolvidos com a manipulação de alimentos;

2.20 A escala de serviço mensal dos empregados da CONTRATADA deverá ser afixada nas dependências da CONTRATANTE, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

2.21 Para atender à demanda da produção estimada no QUADRO 2, o dimensionamento do pessoal deverá ser fundamentado, mediante o uso de indicadores técnico-científicos específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD) Também deverá ser considerada a Taxa de Absenteísmo (TA) sobre o IPF. (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, adaptado);

2.22 Para a prestação do serviço no Restaurante Universitário Central (RUC), a CONTRATADA deverá basear-se nas seguintes referências estabelecidas na prática e no tempo estimado necessário exclusivo para a produção – recebimento de insumos, higienização, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição de refeições no RUC e Subunidades. Também deve contemplar o setor administrativo: Preposto (Gerente), Nutricionista, Técnico em Nutrição e Dietética, Auxiliar administrativo e Operador de Caixa, para atendimento de segunda-feira a sexta-feira, considerando os parâmetros para dimensionamento conforme Quadro 2. Do total de funcionários estimados para o RUC, deve contemplar: Setor Administrativo – Preposto (Gerente), Nutricionista, Técnico em Nutrição e Dietética, Auxiliar administrativo e Operador de Caixa; Setor de produção –

Cozinheiros, auxiliares de cozinha, magarefe, almoxarife, copeiros; Setor de Distribuição - Copeiros; Setor de higienização – áreas, utensílios e equipamentos - Auxiliar de Serviços Gerais. Deverá ser utilizado como referência MEZOMO (MEZOMO, I.F. de B. O Serviço de Nutrição; Administração e Organização. São Paulo, CEDAS, 1983, adaptado): para a prestação do serviço no RUC, deverá ser apresentado planilha com o número de colaboradores por função, nome do colaborador, jornada de trabalho e horário de entrada e saída;

- 2.23 Nos cálculos acima não está incluída a mão de obra dos motoristas necessários para o transporte das refeições nos Restaurantes Universitários;
- 2.24 Para o transporte das refeições, a CONTRATADA deverá disponibilizar motoristas exclusivos para esse fim, para cada um dos Restaurantes Universitários;
- 2.25 Para cada ponto de distribuição das preparações que compõem o cardápio nos Restaurantes Universitários, a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários capacitados, sendo: 01 para apoio aos itens com porcionamento livre (salada, arroz, feijão e guarnição) em cada balcão de distribuição; 01 para o prato protéico e a opção vegetariana; 01 para a sobremesa;
- 2.26 A CONTRATADA deverá manter no mínimo 2 (dois) funcionários para cada ponto de venda, responsáveis pela identificação do comensal e venda de refeições;
- 2.27 Para o cálculo do número de nutricionistas foram utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução CFN nº600/2017. Os nutricionistas deverão, obrigatoriamente, possuir registro no CRN-11;
- 2.28 A Universidade Federal do Maranhão adotou como unidade de medida para aferição dos resultados para o pagamento à futura Contratada a quantidade de refeições servidas, conforme estabelece a IN 05/2017, em seu Anexo V, item 2.6.

3 CARDÁPIOS

3.1 CRITÉRIOS BÁSICOS

- 3.1.1 Planejamento qualitativo e quantitativo envolvendo composição de cardápios, aplicação de ferramentas de avaliação do planejamento dietético, coordenação de processos para a adequação sensorial e técnico nas etapas do fluxograma produtivo de refeições;
- 3.1.2 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial;
- 3.1.3 A responsabilidade pela coordenação deste processo de planejamento dietético é da CONTRATANTE. O calendário de trabalho deverá ser rigorosamente seguido com o objetivo de desenvolver a dinâmica participativa de formação de novos nutricionistas e aprimoramento do trabalho dos nutricionistas;
- 3.1.4 O planejamento dietético é responsabilidade da contratada, devendo a contratante avaliar e corrigir eventuais disparidades com o disposto neste edital.

- 3.1.5 A alimentação fornecida deverá ser variada e equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas conforme legislação vigente e apresentar boa qualidade organoléptica.
- 3.1.6 Cada refeição deverá fornecer aproximadamente 1.000 (um mil) quilocalorias (kcal), com composição média de macronutrientes de 16% proteínas, 59% de carboidratos e 25% de lipídios.
- 3.1.7 Os cardápios serão compatíveis com a sazonalidade, hábitos regionais, princípios nutricionais e deverão ser elaborados mensalmente pela contratada.
- 3.1.8 O cardápio mensal e as fichas técnicas das preparações deverão ser apresentados para a contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução. A contratante deverá avaliar o cardápio apresentado em um prazo de até 07 (sete) dias, realizando as considerações compatíveis com o disposto neste TR.
- 3.1.9 As fichas técnicas deverão conter no mínimo a descrição da preparação per capita dos ingredientes, peso e/ou volume da porção pronta por aluno, valor calórico e quantidades de macronutrientes, sódio, vitamina A e ferro.
- 3.1.10 As preparações novas sugeridas no cardápio, deverão ser testadas pela contratada e avaliadas pela contratante, até 15 dias antes da data prevista da execução da preparação.
- 3.1.11 Após a aprovação do cardápio pela contratante, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da execução do cardápio em questão. Fica facultado à contratante o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela contratada.
- 3.1.12 Quando forem ofertadas preparações com ingredientes potencialmente alergênicos, estes deverão ser identificados no balcão de distribuição e nos cardápios divulgados ao público, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca e seus derivados, ovo, trigo, abacaxi, açafrão, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, pimenta, peixes, alimentos que contenham glúten, entre outros.
- 3.1.13 Caberá à contratada a aquisição dos gêneros necessários para a produção das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza com qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene.
- 3.1.14 Do total dos recursos destinados, no exercício financeiro, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme [Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, o art. 4º e § 1º, da Lei nº 11.947/2009.](#)
- 3.1.15 É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto neste Termo de Referência e que não possuam a qualidade sanitária adequada.
- 3.1.16 Os produtos devem estar adequadamente 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.

- 3.1.17 Durante a execução do serviço a contratada deverá realizar o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas, com o seu devido registro com base na [RDC/ ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004](#).
- 3.1.18 A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.
- 3.1.19 Os alimentos levados à pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações deverão ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura até o seu envase e distribuição.
- 3.1.20 Todos os alimentos prontos que serão transportados deverão ser identificados e mantidos em recipientes fechados, sob temperatura adequada, conforme legislação vigente. As sobremesas deverão ser embaladas e identificadas individualmente.
- 3.1.21 Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela contratante, no prazo mínimo de 01 (uma) hora antes da distribuição, devendo a contratada realizar a correção ou substituição das preparações e/ou alimentos que não forem aprovados.
- 3.1.22 É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios. Também é vedado a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;
- 3.1.23 É vedado o uso de gordura hidrogenada, temperos industrializados, amaciantes industrializados e óleo de reuso no preparo e tempero das preparações.
- 3.1.24 Deverá ser evitada a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se preferencialmente o amido de milho, fécula de batata, fécula de mandioca ou farinha de arroz.

N n

3.2 ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO A SER SERVIDO NO RUC, CPPF, FSA, FM E FE

- 3.2.1 Cada refeição deverá ser composta por 06 (seis) itens, a saber:
- 3.2.1.1 1 (uma) salada;
 - 3.2.1.2 1 (um) prato principal proteico ou 1 (uma) opção vegetariana; Quando o prato principal for suíno (feijoada, bife suíno, bisteca) e peixe, deverá ser ofertado um a segunda opção (frango ou carne bovina, de forma intercalada);
 - 3.2.1.3 1 (uma) guarnição;
 - 3.2.1.4 2 (dois) acompanhamentos (feijão e arroz branco polido, tipo I adicionado ou não de vegetais).
 - 3.2.1.5 1 (uma) sobremesa.
- 3.2.2 Os cardápios elaborados para cada refeição (almoço e jantar) atenderão às frequências e porções descritas, considerando cada tipo de preparação.
- 3.2.3 01 (um) tipo de salada com cores e texturas diferentes, com no mínimo três componentes. Deve ser composto por hortaliças, legumes, cereais, leguminosas, considerando a frequência do quadro abaixo, totalizando o per capita da preparação pronta de 120g para salada, seguindo o quadro de incidência discriminado abaixo:

Quadro 3 – Referência mínima de alimentos para composição da salada por refeição (almoço ou jantar)

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	TIPO	FREQUÊNCIA(mensal)
Vegetal do tipo A	Folhoso	15 vezes
	Não folhoso	15 vezes
Vegetal tipo B		12 vezes
Vegetal do tipo C		4 vezes
Leguminosas		1 vez
Conservas		4 vezes
Frutas in natura e secas		3 vezes
Massas		1 vez
Cereais		1 vez

Obs: Vegetal tipo A folhosos (ex: acelga, aipo, alface, chicória, couve mineira, couve de Bruxelas, couve repolhuda, escarola, brócolis, espinafre, repolho, rúcula, agrião), Vegetal tipo A não folhosos (ex.: Berinjela, pepino, tomate, pimentão, couve-flor, cebola), Vegetal tipo B (ex: Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, vagem), Vegetal tipo C (batata inglesa).

- 3.2.4 Para os vegetais tipo A – repolho e acelga – deverão ser utilizados 02 (duas) vezes ao mês; Para os vegetais tipo B: cenoura e beterraba – deverão ser utilizados 02 (duas) vezes/mês.
- 3.2.5 Para a feijoada a salada deverá ser couve-folha à mineira;
- 3.2.6 Devem ser disponibilizados para os comensais vinagre e azeite de oliva extravirgem para o tempero das saladas, no quantitativo per capita de 8 ml azeite de oliva e 4 ml de vinagre, em recipiente apropriado, vedado uso de recipientes na forma de spray.
- 3.2.7 Os molhos industrializados para a salada (mostarda e maionese) poderão ser utilizados com frequência de até 1 (uma) vez por mês. Dar preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).
- 3.2.8 Para tempero das saladas não deverão ser servidos molhos industrializados, sendo permitido o uso de maionese no máximo 1 vez por mês. Indica-se o uso de molhos à base de iogurte natural e azeite. No caso da refeição transportada, o molho deverá ser transportado separadamente e adicionado à salada no local de distribuição indicado da CONTRATADA;
- 3.2.9 É vedada a utilização de saladas cruas nas quentinhas (marmitex), devendo as mesmas serem sempre cozidas ou refogadas, seguindo o cardápio pré-estabelecido pelo Termo de Referência;
- 3.2.10 A frequência discriminada no quadro acima se refere a um cardápio para 20 dias úteis.

3.2.11 PRATO PRINCIPAL:

- 3.2.11.1 O prato principal será constituído por 1 (uma) preparação à base de gênero cárneo ou 1 (uma) opção vegetariana para cada usuário, não sendo permitido a repetição do tipo de carne e do corte em dias consecutivos.
- 3.2.11.2 Fica vedado o uso de temperos artificiais nas preparações, como caldos industrializados e produtos à base de glutamato monossódico.
- 3.2.11.3 **Prato proteico à base de gênero cárneo** – uma carne (carne bovina ou frango ou peixe ou suíno) ou preparação à base de carne, totalizando o per

capita da preparação segundo o disposto nos Quadros a seguir. A estimativa foi feita considerando 20 dias úteis

Quadro 4 – Tipo, especificação e incidências de preparações proteicas.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PER CAPITA PREPARAÇÃO PRONTA	INCIDÊNCIA
Bovina sem osso (resfriada)	Carne do tipo Coxão mole. Carne bovina traseira de 1ª, resfriada, sem osso, embalada a vácuo e identificada com o selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).	Bifes ao molho	200g (Total porção preparação pronta. O molho deve corresponder a 10% da preparação)	1 vez por mês
	Carne do tipo (ALCATRA). Carne bovina traseira de 1ª, resfriada, sem osso, embalada a vácuo e identificada com o selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).	Bifes na chapa	180g (Peso total da preparação pronta)	1 vez por mês
		Cubos e iscas na chapa.	180g (Peso total da preparação pronta)	2 vezes ao mês, sendo 1x isca e 1x cubo
	Coxão duro Carne bovina, de 1ª, resfriada, sem osso, embalada a vácuo e identificada com selo do S.I.F.	Carne assada	180g (Peso total da preparação pronta)	1 vez por mês
		Cozidão	350g (Peso total da preparação pronta, sendo 180 g de carne)	1 vez ao mês
	Carne moída de primeira (carne do tipo patinho). Carne bovina, traseira, de 1ª, resfriada, sem osso, embalada a vácuo e identificada, com selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).	Almôndegas, ou tortas de carne, ou lasanha, ou escondidinho etc.	200g (Total porção preparação pronta. O molho deve corresponder a 10% da preparação)	1 vez por mês
Ave sem osso	Filé de peito de frango Filé de peito de frango, peça inteira, sem pele, sem aparas, sem osso, sem cartilagem, congelado, embalado e identificado, com selo do S.I.F.	Bifes	180g	2 vezes por mês
		Cubos ou iscas	180g	1 vez por mês
		torta, ou lasanha, ou escondidinho	200g (Total porção preparação pronta. O molho, massa ou purê devem corresponder a 10% da preparação)	1 vez por mês
Ave com osso	Sobrecoxa Frango sobrecoxa, congelado, embalado e identificado, embalagem em saco plástico com peso médio de 1.000 g, sem contrapeso, com selo do S.I.F.	Assado ao forno, cozido.	300g (Peso total da preparação pronta)	3 vezes por mês
Pescado	File de pescada branca ou merluza ou tilápia Filé de peixe de primeira qualidade, limpo, fatiado. Sem couro, escamas, sem espinha, aparas, isenta de substâncias estranhas ao produto, com condições organolépticas satisfatórias.	Grelhado, frito, assado ao forno.	180g (Peso total da preparação pronta)	2 vezes por mês
Feijoada	Preparação composta por feijão preto, charque, costela de porco, linguiça calabresa, linguiça paio, pé suíno, toucinho defumado. Os ingredientes cárneos deverão ser recebidos limpos, embalados e com o selo do S.I.F, isentos de		350g (Peso total da preparação pronta)	2 vezes por mês

	substâncias estranhas ao produto e com condições organolépticas adequadas. Os per capita da preparação estão disponíveis no item 5.3.5.			
Carne suína sem osso	Carne suína sem osso do tipo lombo, de 1ª, resfriada, embalada a vácuo e identificada com selo do S.I.F.	Assados, cozidos e grelhados	180g (Total porção preparação pronta. O molho deve corresponder a 10% da preparação)	1 vez por mês
Carne suína com osso	Carne suína do tipo bife, de 1ª, resfriada, com osso, embalada a vácuo e identificada com selo do S.I.F.	Assados, cozidos e grelhados	250g (Total porção preparação pronta. O molho deve corresponder a 10% da preparação)	1 vez por mês
Vegetariano (ovolactovegetariano)	Soja e seus derivados (soja em grãos, tofu, proteína texturizada de soja). * Grão de bico.* Lentilha.* Quinoa.* Ervilha fresca.* Cogumelos comestíveis* * Os produtos devem ser recebidos embalados, íntegros, com condições organolépticas adequadas, com prazo de validade de no mínimo 30 dias, contando a partir do dia de aquisição do produto. A rotulagem deverá atender a resolução da ANVISA mais recente e deverá discriminar todos os ingredientes. Não serão aceitos grãos e cogumelos que possuam outro ingrediente em sua composição.	Cozidos, assados, refogados. Sugestões: hambúrguer, dobradinha, escondidinho, macarronada, paella vegetariana, almôndegas, yakissoba, tomate recheado, torta, feijoada vegetariana, nhocada, charuto, refogado, nhoque, quiches etc.	200g (Total porção preparação pronta. O molho, massa ou purê devem corresponder a 10% da preparação)	Diariamente.

Quadro 5 - Ingredientes e per capita da Feijoada a ser servida no Restaurante Universitário de São Luís - MA.

Ingredientes	UNIDADE	"Per capita"
Feijão preto	Kg	0,08
Charque em cubos	Kg	0,02
Costela de porco	Kg	0,04
Linguiça calabresa	Kg	0,02
Linguiça paio	Kg	0,02
Pé de porco	Kg	0,02
Toucinho defumado	Kg	0,003
Louro em folhas	Kg	0,00004
Azeitona com caroço	Kg	0,0015

Alho	Kg	0,001
Tempero seco	Kg	0,004
Cebola	Kg	0,002
Tomate	Kg	0,003
Pimentão	Kg	0,004
Sal	Kg	0,0028

3.2.12 As refeições almoço e jantar, deverão ser compostas no mínimo por prato vegetariano à base de proteína de alto valor biológico (soja e derivados, grão de bico, lentilha, quinoa, feijão, ervilha fresca, cogumelos comestíveis), totalizando o per capita da preparação pronta de 200g* e NDPCal de 6%. E NÃO CONTER INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL.

3.2.13 As preparações proteicas não podem ser servidas quantidades menores que as estabelecidas neste Termo.

3.2.14 Os bifes, carne assada deverão atender ao per capita estabelecido no Termo em peça única.

3.2.15 A preparação proteica: sobrecoxa de frango não pode ser subdividida, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos ultrapasse o per capita estabelecido neste Termo.

3.2.16 Não entram como preparações à base de carne: empanados industrializados, salsichas, linguiça e hambúrgueres.

3.2.17 **Guarnição:** frequência diária variando entre vegetais (com no mínimo 03 (três) componentes), refogados, cozidos, fritos, assados, panachê, sauté, purês, suflês, massas (macarrões, lasanhas, nhoques, farofas), totalizando o per capita da preparação pronta, conforme a tabela a seguir:

Quadro 6 - Composição, tipo e incidência das guarnições:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO		PORÇÃO PRONTA	FREQUENCIA MENSAL
VEGETAL	Vegetal tipo A	Folhoso	100g	1 vez
		Não folhoso	120g	1 vez
	Vegetal tipo B		120g	1 vez
	Vegetais do tipo A e B		130g	1 vez
	Vegetais do tipo C		160g	1 vez
	Farofa simples		60g	3 vezes
FARINHA	Farofa composta	Farinha de mandioca	45g	1 vez
		Itens complementares	15g	
	Pirão		80g	2 vez
MACARRÃO	Macarrão simples		60 g	2 vez
	Macarrão ao sugo		60 g	2 vez
PREPARAÇÕES MISTAS	Purê, Suflê		160g	5 vezes, sendo 3x – purê e 2x - suflê

Obs: Vegetal tipo A folhosos (ex: acelga, aipo, alface, chicória, couve mineira, couve de Bruxelas, couve manteiga, escarola, brócolis, espinafre, repolho, rúcula, agrião), Vegetal tipo A não folhosos (ex: Berinjela, pepino, tomate, pimentão, couve-flor, cebola), Vegetal tipo B (ex: Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem), Vegetal tipo C (Batata doce, macaxeira, batata inglesa, inhame, cará).

3.2.17.1 Deverá ser disponibilizada diariamente para o comensal 30g de farinha de mandioca branca seca ou amarela, do tipo fina torrada, além da guarnição ofertada, exceto no dia de farofa.

3.2.17.2 A estimativa foi feita considerando 20 dias úteis.

3.2.18 **Acompanhamentos (Cereal e leguminosa)** – 01 (um) cereal (arroz polido) e 01 (uma) leguminosa (feijão).

3.2.18.1 Deverá ser oferecido, diariamente, arroz branco, polido, tipo 1, acrescido ou não de vegetais, conforme incidência do Quadro 7.

3.2.18.2 Não é permitido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões;

3.2.18.3 O per capita de cada tipo de acompanhamento, preparação pronta, deverá ser de:

3.2.18.3.1 Cereal (arroz): 250g*

3.2.18.3.2 Leguminosas (feijão): 150g*

3.2.19 A incidência e especificação dos acompanhamentos deve estar conforme o discriminado em quadro abaixo:

Quadro 7 - Tipo, especificação e incidência dos acompanhamentos.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
Arroz polido branco	Arroz Polido, Longo, Fino, Tipo 1, embalado, com selo de Inspeção Federal.	18 vezes por mês
Arroz polido branco composto	Arroz Polido, Longo, Fino, Tipo 1, embalado, com selo de Inspeção Federal, acrescido de no mínimo 1 vegetal, cereal, legumes ou hortaliças.	2 vezes por mês
Feijão	Carioca Feijão carioca, Grupo 1, Tipo 1, embalado, com Selo de Inspeção Federal.	16 vezes por mês
	Preto Feijão preto, tipo 1, embalado, com Selo de Inspeção Federal.	2 vez por mês

	Branco Feijão Branco, tipo fradinho, tipo 1, embalado, com Selo de Inspeção Federal.	2 vez por mês
--	--	---------------

3.2.20 Segunda opção de jantar no RU central - sopa estruturada composta de proteína, vegetais e massa e acompanhada de pão francês ou torradas, além de sobremesa padrão.

Quadro 8 - Tipo, especificação e incidência da sopa.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
Sopa de carne	Carne, legumes e massa	1 vez por semana
Sopa de frango ou Canja de galinha	Frango, legumes e massa	1 vez por semana
Sopa creme de abóbora	Abóbora, vegetais,	1 vez por semana
Caldo de carne com ovos	Carne, ovo, farinha	1 vez por semana
Sopa de leguminosa (feijão ou ervilha)	Leguminosa, carne, massa	1 vez por semana

3.2.21 Percaptas da sopa:

Quadro 9 – Percaptas para a sopa.

Tipo de alimento	Percapta
Proteína animal (carne, frango ou ovo)	50g
Leguminosa (feijão, ervilha, etc)	30g
Massa (macarrão ou arroz)	35g
Legumes variados	150 a 200g *
Pão ou torradas	50g
Caldo de carne com ovos	1 unidade de ovo

*Varia conforme a receita e o tipo de legumes utilizados);

3.2.22 Sobremesa: 01 (um) tipo de sobremesa, intercalando entre fruta e doce, totalizando o per capita pronto a ser servido:

- 3.2.22.1 Abacaxi: 200 g
- 3.2.22.2 Banana prata: 120 g
- 3.2.22.3 Goiaba: 120g
- 3.2.22.4 Laranja: 200 g

- 3.2.22.5 Maçã: 150 g
- 3.2.22.6 Melão: 200g
- 3.2.22.7 Melancia: 300 g
- 3.2.22.8 Pêra: 150g
- 3.2.22.9 Tangerina: 200g
- 3.2.22.10 Doce: 01 (uma) unidade com a porção mínima de 16g
- 3.2.22.11 Sobremesa pronta: 1 unidade com a porção mínima de 50g.
- 3.2.22.12 A sobremesa deverá ser constituída preferencialmente por frutas nacionais da estação, inteiras ou fracionadas. Poderão ser inseridas outras frutas, com a anuência da Equipe de Fiscalização.
- 3.2.22.13 Nos dias em que a sobremesa ofertada for doce, deverá ser disponibilizado fruta como opção, conforme o cardápio previamente aprovado; não podendo ser a mesma fruta ofertada no dia anterior, nem do dia subsequente;
- 3.2.22.14 Qualquer preparação doce a ser inserida no cardápio, diferente das discriminadas, deverão ser previamente submetida à aprovação da contratante;
- 3.2.22.15 Frutas como melancia, melão e abacaxi deverão ser servidas à francesa, em fatias, ou outra forma acordada com a contratante.
- 3.2.22.16 As frutas, servidas em fatias, deverão atender ao per capita estabelecido no termo, sem subdivisão da porção.
- 3.2.22.17 As frutas deverão ser enviadas às subunidades higienizadas, porcionadas e embaladas individualmente; os doces, também, deverão ser embalados ou porcionados em recipientes individuais descartáveis com tampa e etiquetados contendo informações referentes à data do preparo, tempo de validade do produto e quantidade.
- 3.2.22.18 A sobremesa não deverá ser repetida na mesma semana ou em dois cardápios seguidos.
- 3.2.22.19 A incidência das sobremesas deve estar conforme o discriminado no quadro abaixo:

Quadro 10- Tipo, especificação e incidência de sobremesas

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
Fruta	Abacaxi ou banana ou laranja ou maçã ou melancia ou melão ou tangerina ou pêra ou goiaba.	16 vezes ao mês
Doce	Doces diversos embalados individualmente com o peso mínimo de 16g por porção: pé de moça, pé de moleque, cocada, paçoca, doce de caju cristalizado,	3 vezes ao mês

	doce de goiaba cristalizado, mariola de goiaba, mariola de banana, mariola de caju, doce do tipo caramelo de coco, doce de leite, bombons de chocolate.	
Sobre mesa pronta	Mousse, sorvete, creme, pudim, flan, pavê, torta, bolo, doce de fruta.	1vez ao mês

3.3 QUALIDADE DOS GÊNEROS

- 3.3.1** 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;
- 3.3.2** 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.
- 3.3.3** Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente, por escrito, o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados, previamente, pela Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATANTE;
- 3.3.4** Em relação aos gêneros de uso mais constante - arroz, feijão, açúcar - toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, o CONTRATANTE deverá ser comunicado previamente. Os novos gêneros deverão observar os critérios do PIQ e os testes de rendimento e qualidade deverão ser registrados nos instrumentos existentes;
- 3.3.5** No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE, para diagnóstico;
- 3.3.6** 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;
- 3.3.7** As preparações que possuírem leite como ingrediente deverão ser elaboradas com leite em pó integral. Quando solicitado ou autorizado pela CONTRATANTE poderá ser utilizado o leite líquido UHT;
- 3.3.8** 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 informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;
- 3.3.9** Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para a qual eles foram destinados.

3.4 AGRICULTURA FAMILIAR

- 3.4.1 A aquisição dos gêneros alimentícios deverá atender ao percentual mínimo determinado pelo [DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#), que prevê pelo menos 30% de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006 e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP;
- 3.4.2 Em caso de Chamada Pública vigente realizada pela CONTRATANTE, a mesma deverá ser **obrigatória** para a aquisição de pelo menos 30% de produtos de agricultores e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários.
- 3.4.3 O custo referente a aquisição alimentos através da Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE será **deduzido** do pagamento mensal à CONTRATADA.
- 3.4.4 Em caso da inexistência de Chamada Pública vigente ou indisponibilidade temporária da mesma, ainda assim a CONTRATADA deverá atender o dispositivo legal de aquisição de pelo 30% dos gêneros alimentícios provenientes das agricultura familiar, devendo entregar relatório mensal, assim como a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP dos agricultores à CONTRATANTE.

3.5 COLUN

- 3.5.1 O cardápio a ser disponibilizado nos turnos Matutino e Vespertino no Colégio Universitário – COLUN, segue a recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (lei nº 11.947/2009) e a Resolução do FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Durante a vigência do contrato devem ser consideradas também as legislações emitidas pelos órgãos reguladores que dispõem e interferem direta ou indiretamente na regulamentação, controle, produção, transporte e fornecimento da alimentação escolar.

segue a recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (lei nº 11.947/2009) e a Resolução do FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Durante a vigência do contrato devem ser consideradas também as legislações emitidas pelos órgãos reguladores que dispõem e interferem direta ou indiretamente na regulamentação, controle, produção, transporte e fornecimento da alimentação escolar.

- 3.5.1.1 Conforme solicitação, os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.
- 3.5.1.2 Os cardápios deverão ter como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos e a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

3.5.1.3 Os cardápios devem ofertar uma alimentação variada, sendo no mínimo 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, por refeição.

3.5.1.4 Os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo, 280g/estudantes/semana de frutas, legumes e verduras in natura.

3.5.1.5 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo Responsável Técnico, Nutricionista da Empresa e enviados, juntamente com as fichas técnicas, para a avaliação e anuência do Fiscal Técnico da Contratante/ Responsável Técnico do PNAE, no mínimo 30 dias antes da sua execução.

3.5.1.6 Os cardápios e fichas técnicas de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, ferro, vitamina A, além da identificação e assinatura do Nutricionista da Contratante e da Contratada.

3.5.1.7 Os cardápios com as informações nutricionais devem estar disponíveis no site da UFMA e exposto em local visível no Colégio Universitário. A obtenção dos insumos deve respeitar o percentual descrito abaixo e estas informações devem ser repassadas mensalmente, ou sempre que solicitado, ao Fiscal de Contrato:

3.5.1.7.1 no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

3.5.1.7.2 no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;

3.5.1.7.3 no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

3.5.1.8 Os cardápios deverão atender no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, para a oferta de uma refeição aos estudantes matriculados na educação básica, em período parcial. Deve ser considerada a disposição do quadro abaixo, com relação à distribuição energética, macronutrientes e sódio por idade:

Quadro 9 – Necessidade Energética, macronutrientes e sódio da alimentação dos escolares atendidos pelo PNAE por faixa etária, considerando o atendimento de 20% das necessidades diárias, por refeição

Categoria	Idade (anos)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55-65% VET	Açúcares simples	PTN(g) 10-15% VET	Gorduras Totais	Gorduras saturadas	LIP (g) 15-30% VET	Sódio
Ensino Fundamental	6-10	329	47-55	7%	9-13	15-30%	7%	6-11	600mg
	11-15	473	69-82	7%	13-19	15-30%	7%	8-17	600mg
Ensino Médio	16-18	543	80-95	7%	15-22	15-30%	7%	10-19	600mg

Fonte: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

3.5.1.9 A contratada deverá observar a qualificação de insumos a serem adquiridos, conforme disposto no Quadro 10. Eles deverão

apresentar o padrão mínimo de qualidade preconizado na legislação, atendendo às necessidades nutricionais dos comensais.

3.5.1.10 A utilização de insumos, diferente dos discriminados neste termo, deverá ser previamente submetida à aprovação da contratante.

Quadro 10 – Frequência de insumos e preparações a serem ofertadas no COLUN

INCIDENCIA DE INSUMOS		
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES SUGERIDAS
Carne bovina sem osso	Alcatra ou Patinho Carne bovina, traseira, de 1ª, resfriada, sem osso, embalada a vácuo e identificada, com selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal). O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Sanduiche - macarronada - Risotos - Hambúrguer
Ave sem osso	Filé de peito de frango Filé de peito de frango, peça inteira, sem pele, sem aparas, sem osso, sem cartilagem, congelado, embalado e identificado, com selo do S.I.F. O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Sanduiche - macarronada - Risotos
Ovo	Ovo de galinha Ovo de galinha, tipo 1, tamanho médio, devidamente limpo e sanitizado, com embalagem íntegra e sem sujidades. Deve apresentar-se dentro do prazo de validade e com propriedades organolépticas adequadas.	- Sanduiche - Macarronada - Tapioca - Cuscuz - Bolo
Queijo	Queijo Mussarela. Queijo do tipo mussarela, pasteurizado, embalado, com selo do Serviço de Inspeção Federal. O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	Sanduich e Tapioca Cuscuz Lasanha
		Bolo
Cereal	Arroz Polido , Longo, Fino, Tipo 1, Safra do ano corrente, constituído de grãos inteiros e são, isentos de mofo, com coloração uniforme e teor de umidade máxima de 13%. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/12/2005 ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Risotos
	Milho branco do tipo Canjica , contido em embalagens impermeáveis, devidamente identificado e inspecionado, livre de fungos, insetos ou sujidades. O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Mingau de milho
Farinhas	Farinha de arroz flocada , não transgênica, sem sal, proveniente da moagem do grão de arroz, com aspecto, cor e odor característicos, em embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar-se livre de fungos, insetos, sujidades e dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Cuscuz de arroz - Bolo
	Farinha de milho flocada , enriquecida com ferro e ácido fólico, sem sal, proveniente dos grãos de milho torrados e peneirados, na cor amarela, com aspecto e odor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar-se livre de fungos, insetos, sujidades e dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Cuscuz de milho - Bolo
	Fécula de mandioca . Fécula de mandioca para o preparo de beiju/tapioca, sem sal, contida em embalagem de plástico de 1kg. O produto deverá apresentar-se livre de fungos, insetos, sujidades e dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Tapioca - Bolo

Leguminosa	Feijão tipo 1, classe carioca , safra do ano corrente. Classificação: constituição de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de fungos, insetos, material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, em embalagem com 1 kg. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Risoto (ex: Baião de dois, baião de três)
Macarrão	Massa alimentícia sem ovos, tipo espaguete , nº 12, contendo selo da ABIMA. O produto deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar-se livre de fungos, insetos, sujidades e dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Macarronada
	Massa alimentícia sem ovos, para lasanha , contendo selo da ABIMA. O produto deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar-se livre de fungos, insetos, sujidades e dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Lasanha
	fermentação, com teor de sódio de até 400 mg em 100 g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Risotos
	Açúcar refinado , contendo no mínimo 98,5% de sacarose, deverá ser fabricado de suco de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos de animais e vegetais. O produto deve atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Resolução CNNPA Nº 12, de 1978 da ANVISA ou outra que a substitua. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Adicionado às bebidas - Correção de acidez dos molhos.
Polpas de fruta in natura	Polpa de frutas devidamente envasada em embalagem de plástico identificadas, contendo dados sobre a composição, procedência, tabela nutricional, validade e lote, sem aditivos, conservantes ou adição de açúcares. O produto deverá apresentar-se isento de sujidades, insetos e fungos e dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	Suco de fruta
Frutas	Frutas de 1ª qualidade, uniformes (polpa firme, doce, sem danos físicos e mecânicos) sem sujidades (ausência de terras ou corpos estranhos), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos).	- Composto o cardápio - sucos - Preparo de doces - Saladas
Hortaliças	Hortaliças de 1ª qualidade, uniforme (sem danos físicos e mecânicos) sem sujidades (ausência de terras ou corpos estranhos), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos), com as propriedades organolépticas próprias do produto.	- Risotos - Recheios - Macarronada - Lasanha - sucos

Laticínios	Leite de vaca em pó integral instantâneo , envasado em embalagem íntegra. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela portaria nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que a substitua. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do MAPA). O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- Adicionado às bebidas - Molhos - Recheios - Bolos
	Creme de leite integral UHT , de origem 100% animal, apresentando teor de gordura mínimo de 20%, livre de ranço, homogeneizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- lasanhas - recheios - molhos
	Leite condensado integral UHT , de origem 100% animal, apresentando teor de gordura mínimo de 8%, livre de ranço, homogeneizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar-se dentro do prazo de validade no período a ser consumido.	- mingau - Bolos

3.5.1.11 A frequência das preparações a serem ofertadas deverão atender ao disposto no Quadro 11.

3.5.1.12 Caso a contratada queira incluir outra preparação que não esteja entre as opções dispostas neste termo, deverá ser realizada a solicitação, com o envio da ficha técnica, para a avaliação do Fiscal de contrato.

3.5.1.13 As frutas e doces deverão ser ofertadas obrigatoriamente com um acompanhamento.

3.5.1.14 O mingau deverá ser ofertado com uma fruta para complementação.

Quadro 11 – Frequência de preparações a serem ofertadas no COLUN

PREPARAÇÃO	OPÇÃO	FREQUÊNCIA
Bebidas	Refresco de fruta	10 vezes por mês
	Café com leite	1 vez por mês
Acompanhamentos	Risotos (carne, frango etc)	3 vezes por mês
	Macarronadas ou lasanhas (carne ou frango)	5 vezes por mês
	Mingau	1 vez por mês
	Sandwiches (frango, carne, queijo, ovo)	5 vezes por mês
	Bolo	2 vezes por mês
	Cuscuz com ovo	1 vez por mês

	Cuscuz com queijo	1 vez por mês
	Tapioca com ovo	1 vez por mês
	Tapioca com queijo e presunto	1 vez por mês
Frutas	Frutas regionais	7 vezes por mês
	Salada de frutas	1 vez no mês
Doce	Doces de frutas	1 vez por mês

3.5.1.15 As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

3.5.1.16 Os elementos previstos no cardápio diário deverão ser produzidos para atender e conformidade a todos os alunos devidamente matriculados no COLUN, sendo que qualquer alteração prévia de cardápio deverá ser comunicada e ter a anuência do Fiscal de Contrato.

3.5.1.17 É proibida terminantemente a utilização no cardápio dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de

xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

3.5.1.18 É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

3.5.1.19 É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

3.5.1.20 É obrigatória a inclusão de hortaliças nas preparações na frequência mínima de 3 vezes na semana.

3.5.1.21 É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

3.5.1.22 Em casos de situação de emergência ou de calamidade pública, a contratada deverá fornecer cestas básicas aos discentes do COLUN, devidamente cadastrados, de acordo com a Lei nº 13.987/2020 de 7 de abril de 2020 ou qualquer outra legislação vigente durante a execução contratual, que preveja tal compensação aos beneficiários.

4 OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

4.1 A operacionalização dos serviços no RUC, das Subunidades CPPF, FM, FE e FSA, deverão seguir todas as etapas do fluxograma do processo produtivo de refeições, elaborado pela Contratada, respeitando os dispositivos da legislação sanitária e os de controle de processos pela adoção dos critérios e instrumentos determinados pela CONTRATANTE:

4.2 Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar o monitoramento das temperaturas dos alimentos e/ou preparações, em todas as etapas do Fluxograma do Processo Produtivo de Refeições, com base na [RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004](#). Outros controles ou adaptações de temperaturas fundamentados em referências bibliográficas poderão ser implementados pela CONTRATANTE visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas;

4.3 DA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO:

- 4.3.1 A aquisição de gêneros deverá respeitar o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido pela CONTRATANTE, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição dos gêneros, caso estes não estejam dentro dos padrões estabelecidos;
- 4.3.2 Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária a comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações;
- 4.3.3 A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE;

4.4 DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

- 4.4.1 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;
- 4.4.2 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;
- 4.4.3 A CONTRATADA deverá manter estoque de segurança de produtos em variedade e quantidade suficientes para atender em tempo hábil à finalização e/ou substituições, em eventuais falhas no fornecimento regular dos gêneros;
- 4.4.4 Na recepção deverão ser aplicados os instrumentos de controle da qualidade estabelecidos pela CONTRATANTE;

- 4.4.5 Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados e de forma adequada;
- 4.4.6 Quando as matérias primas e os ingredientes, após a abertura da sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;
- 4.4.7 Os gêneros recebidos que não estejam de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido pela CONTRATANTE, deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor;

5 Do Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos Destinados à Refeição nas Dependências da CONTRATADA

- 5.1** O preparo/manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executado por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;
- 5.2** As placas de altileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos;
- 5.3** Os alimentos levados à pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações deverão ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura até o seu envase e distribuição, conforme legislação vigente;
- 5.4** Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos à processo de higienização e/ou sanitização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição;
- 5.5** Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser identificados e mantidos em recipientes (gastronorm) tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico mantidos à temperatura adequada, conforme legislação vigente;
- 5.6** Todas as preparações do cardápio diário deverão ser entregues à CONTRATANTE no local de distribuição, no prazo mínimo de 01 (uma) hora e de no máximo 02 (duas) horas antes da distribuição. Neste período deverá ocorrer a degustação e aprovação, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;
- 5.7** Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para a qual eles foram destinados;
- 5.8** As preparações que possuírem leite como ingrediente deverão ser elaboradas com leite em pó integral. Quando solicitado ou autorizado pela CONTRATANTE poderá ser utilizado o leite líquido integral UHT;

- 5.9** É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;
- 5.10** Para confecção das preparações não será permitida:
- 5.10.1** A adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se, preferencialmente, o amido de milho ou farinha de arroz;
- 5.10.2** As placas de altileno utilizadas para corte deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

6 Do acondicionamento das refeições a serem transportadas nas dependências da CONTRATADA

- 6.1** Preparações quentes deverão ser acondicionadas em equipamentos térmicos que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os mesmos deverão estar devidamente etiquetados contendo as seguintes informações: horário final de preparo, horário inicial e final do acondicionamento, temperatura de preparo, bem como a identificação da preparação, lote e respectivo peso e/ou número de porções;
- 6.2** As preparações frias (saladas e frutas fracionadas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorm com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e acondicionadas em equipamentos que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, contendo as seguintes informações: horário final de preparo, temperatura e horário inicial e final do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação, lote e respectivo peso e/ou número de porções. As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxicos e transportadas em monoblocos higienizados;
- 6.3** Sobremesas doces deverão ser embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa, devidamente etiquetados e contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto;
- 6.4** As sobremesas doces que não necessitem de preparo prévio deverão ser porcionadas no local de distribuição devendo estar devidamente tampadas e etiquetadas, contendo informações referentes à data do envase e tempo de validade do produto;

7 DO TRANSPORTE

- 7.1** As preparações devem ser transportadas em veículos que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os mesmos deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), na forma da Resolução SMG nº 604 de 11/09/02, periodicamente atualizado e/ou conforme normas vigentes da Vigilância Sanitária do Estado do Maranhão;
- 7.2** O(s) veículo(s) deverá(o) ser compatível(is) com a quantidade e a especificidade das preparações a serem transportadas e em condições adequadas de manutenção e higiene;
- 7.3** Cumprir os horários de entrega das preparações estabelecidos pela CONTRATANTE, levando em consideração o tempo necessário para prévia aprovação e o prazo de validade das preparações;

- 7.4** Os veículos destinados ao transporte das preparações refrigeradas devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessária, e a manutenção da temperatura adequada, de acordo com a legislação vigente;
- 7.5** Não será permitido o transporte concomitante de MATÉRIA-PRIMA ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para esses últimos;
- 7.6** Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados;

8 Da recepção das refeições transportadas

- 8.1** A recepção das preparações deve ser realizada em área protegida e higienizada. Os recipientes das preparações devem estar íntegros e vedados, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas e identificadas;
- 8.2** A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados na presença do Nutricionista da CONTRATADA;
- 8.3** No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações, incluindo pesagem, aferição e controle da temperatura por funcionários qualificados para esta função, com a supervisão do nutricionista da CONTRATADA;
- 8.4** Os lotes das preparações reprovados pela CONTRATANTE ou que tenham ultrapassado o tempo de validade devem ser imediatamente devolvidos à CONTRATADA e, na impossibilidade da devolução imediata, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente, até o momento de seu encaminhamento para a destinação final;

9 Da distribuição das refeições nas dependências da CONTRATANTE:

- 9.1** As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;
- 9.2** A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento previsto neste Termo de Referência;
- 9.3** A distribuição do início ao final das refeições ocorrerá em todos os pontos de distribuição estabelecidos pela CONTRATANTE, mantendo o quantitativo adequado de funcionários conforme descrito no item 2 deste Anexo;
- 9.4** A CONTRATADA deverá aferir as temperaturas das preparações e registrar em formulários próprios durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros previstos para temperatura de alimentos preparados e prontos para o consumo;
- 9.5** A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros previstos na legislação vigente;
- 9.6** A CONTRATADA deverá disponibilizar no refeitório da CONTRATANTE os seguintes itens: azeite de oliva extra virgem, vinagre, guardanapo (24 x 24cm);

- 9.7** O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais e/ou falhas, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, oficialmente, à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia, bem como a providência da alteração, ser modificada no cardápio impresso exposto aos comensais;
- 9.8** Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio conforme item 3, fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições, não sendo a CONTRATANTE obrigada a efetuar o pagamento do valor do subsídio das refeições incompletas;
- 9.9** Ao comensal não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio;
- 9.10** Todo o processo de prestação de serviço (recebimento, finalização, distribuição, higienização) no RUC e Subunidades deverão ser acompanhado por nutricionista da CONTRATADA;

10 CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 10.1** Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar 03 (três) amostras, de cada preparação, de no mínimo 100 gramas de todas as preparações do cardápio diário servido. As amostras deverão ser coletadas e identificadas no horário correspondente a 1/3 do período do término previsto para a distribuição e mantidas sob refrigeração por 72 horas, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas, devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA à CONTRATANTE;
- 10.2** O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado trimestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, a cargo da CONTRATADA, arquivando-se os originais dos registros da operação e a documentação, no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

11 CONSIDERAÇÕES SOBRE HIGIENIZAÇÃO

- 11.1** A higienização das dependências internas e externas, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário;
- 11.2** A CONTRATADA deverá manter funcionários para higienização do refeitório e para reabastecer o material de higiene pessoal do mesmo, durante todo o horário de distribuição das refeições;
- 11.3** As caixas térmicas e equipamentos isotérmicos (isobox, hotbox) e os recipientes gastronorms utilizados para o transporte da alimentação deverão ser higienizados na sede da CONTRATADA;
- 11.4** Os produtos saneantes utilizados pela CONTRATADA devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante. Estes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

- 11.5** Os coletores de resíduos presentes nas dependências do refeitório deverão ter tampas acionadas por pedal e estarem sempre limpos, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos, devendo ser higienizados diariamente, conforme as normas sanitárias;
- 11.6** A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção, conservação e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;
- 11.7** Os resíduos sólidos - alimentar e não alimentar - serão recolhidos pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos reforçados e armazenados em local indicado pela CONTRATANTE;
- 11.8** A CONTRATADA deverá realizar limpeza e higienização de todas as dependências internas e externas pertencentes ao refeitório, área administrativa, inclusive a área de descarga de mercadorias, sanitários de uso interno e lavabo, bem como dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

12 OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 12.1** Disponibilizar água potável para a prestação dos serviços quando a água fornecida pela rede de abastecimento se apresentar imprópria para o consumo, assim como na falta de abastecimento;
- 12.1.1** Providenciar aquisição de água potável para na falta de abastecimento pela empresa abastecedora do Maranhão outros motivos, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas;
- 12.1.2** A empresa fornecedora desse abastecimento deverá ter licenciamento sanitário conforme legislação vigente no Maranhão, encaminhar laudo de potabilidade da água no momento da entrega, e seus caminhões-pipa deverão ter os seguintes dizeres, em tamanho legível, no lado externo da caçamba: "ÁGUA POTÁVEL", nome, endereço e telefone da empresa;
- 12.2** Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE;
- 12.2.1** A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal com as manutenções preventivas e corretivas realizadas no mês anterior;
- 12.2.2** A CONTRATADA deverá apresentar previamente o planejamento mensal detalhado das atividades de manutenção preventiva a ser realizada nos **RUs**;
- 12.2.3** Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), tais como extintores de incêndio, luz de emergência, alarmes sonoros, placas de aviso entre outros;
- 12.2.3.1** Anualmente, os extintores de incêndio deverão ser recarregados ou ter sua carga trocada, sendo essa troca feita por uma empresa certificada pelo Corpo de Bombeiros;
- 12.2.3.2** Deverá ser colocada uma placa identificando o tipo de extintor (CO₂, água pressurizada ou pó químico) e a área demarcada;
- 12.2.3.3** Efetuar a manutenção predial do refeitório, tanto interna como externamente (pintura, troca de lâmpadas, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, coifas de exaustão, cortinas de ar, extintores de incêndio entre outros), da área externa e interna de recepção de refeições, salas de administração, banheiros, lavatórios e vestiários de funcionários;

- 12.2.4** A limpeza das coifas de exaustão deverá ser feita a cada três meses ou de acordo com a necessidade do serviço, por empresa e ou profissionais tecnicamente capacitados de acordo com a legislação vigente (NR 10, NR12, NR 13 e NR35 entre outras);
- 12.2.5** A limpeza da caixa de gordura deverá ser feita a cada três meses ou de acordo com a necessidade, através de caminhão “serv-jet”, por empresa tecnicamente autorizada para execução do serviço de acordo com a legislação vigente e registrada em órgão competente;
- 12.3** Higienizar o reservatório de água da cozinha sede (CONTRATADA), onde são produzidas as refeições, a cada seis meses, por empresa tecnicamente autorizada para executar o serviço, de acordo com a legislação vigente a exemplo das Normas Regulamentadoras NR33 — trabalho em espaço confinado — e NR 35 — trabalho em altura —, arquivando-se os originais dos registros da operação como laudo da potabilidade da água e documentação pertinente, disponibilizando este material à CONTRATANTE;
- 12.4** Implantar em todas as dependências dos **RUs** de São Luís o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, em prazo definido em legislação vigente e sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. As cópias dos registros destas operações deverão ser encaminhadas à CONTRATANTE;
- 12.5** Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio danificados, extraviados, furtados ou roubados, por outro do mesmo tipo e modelo, mantendo a qualidade e o quantitativo do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a CONTRATANTE, devendo manter as características e especificações da peça original;
- 12.6** Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições. Deverá ser feito um check-list inicial contendo essas informações no primeiro dia de execução do contrato;
- 12.7** Devolver ao término do contrato, em perfeito estado de conservação os equipamentos, mobiliário e instalações prediais pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA. Caso contrário, a CONTRATANTE poderá reter o valor referente à reposição desses materiais na nota fiscal;
- 12.8** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, baseado nas Boas Práticas de Manipulação;
- 12.9** Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos, conforme normas do MBPF;
- 12.10** Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida e quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, suspender o fornecimento destes e realizar análise bacteriológica dos mesmos;
- 12.11** Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina do Refeitório;

- 12.12 Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições dos funcionários não qualificados ou entendidos pela mesma como inadequados para a prestação do serviço;
- 12.13 Substituir de imediato o funcionário ausente (faltas e licenças) quando a TA for superior a 2%, devendo observar o cargo ou função específica para substituição, identificando previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;
- 12.14 Comunicar à CONTRATANTE sobre a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalta-se que, nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários;
- 12.15 Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 horas de antecedência, realização de visitas nas dependências da Unidade;
- 12.16 Manter funcionário administrativo supervisionando o controle da identificação e recepção dos estudantes e na fila de distribuição de refeições.
- 12.17 Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro que arrecadar, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE, em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, a CONTRATADA deverá providenciar a instalação de cofre para a sua segurança;
- 12.18 Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições distribuídas, independente do controle eletrônico ou outro método a ser instituído para os mesmos fins;
- 12.19 Encaminhar a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, após ateste do Fiscal do Contrato;
- 12.20 Participar durante a vigência do contrato, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da mesma, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as atividades socioambientais estipuladas como metas pela CONTRATANTE;
- 12.21 Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONTRATANTE;
- 12.22 Realizar, no máximo a cada 6 (seis) meses, aprimoramento técnico-científico do corpo técnico de nutricionistas em temas pertinentes à prática da alimentação e saúde coletiva, comprovando a participação por documento correspondente;
- 12.23 Cooperar e participar do atendimento integral aos pesquisadores e estagiários da CONTRATANTE;
- 12.23.1 Os controles técnicos científicos indicados pela CONTRATANTE deverão ser utilizados obrigatoriamente pela CONTRATADA, que deverá ainda apresentar relatórios periódicos de avaliação.
- 12.24 Atender a eventos especiais referentes a atividades acadêmicas (congressos, seminários, reuniões, aulas especiais e outros encontros de cunho acadêmico), quando solicitado pela CONTRATANTE, fornecendo alimentação, utensílios e mão de obra;
- 12.25 Viabilizar visitas às instalações dos Restaurantes Universitários), quando solicitado por estudante, funcionário, servidor público, prestador de serviço e visitantes mediante autorização da CONTRATANTE;

- 12.26 Arcar com os custos de combustível utilizado nos veículos para o transporte das refeições prontas, assim como despesas inerentes à execução das suas atividades, tais como: reprografia, material de escritório e o mais que se fizer necessário;
- 12.27 Fica vedada à CONTRATADA a comercialização e propaganda, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, que não o objeto do presente contrato, no interior dos Refeitórios da CONTRATANTE;
- 12.28 Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display, etc.), salvo quando proposto pela CONTRATANTE;
- 12.29 Disponibilizar touca e jaleco descartáveis para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários e demais equipamentos de segurança, para a circulação nas áreas internas do serviço;
- 12.30 Disponibilizar aos comensais, por livre consumo, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição;
- 12.31 Tomar ciência e assinar o Livro de Ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma, e providenciar as medidas cabíveis para a correção das não conformidades contratuais em tempo hábil;
- 12.32 Vedar a utilização na execução dos serviços de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do [artigo 7º do Decreto nº 7.203 de 2010](#);
- 12.33 Apresentar à CONTRATANTE, quando do início das atividades, e sempre que houver alocação de novo empregado na execução do contrato, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, bem como as respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social – CTPS, devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência;
- 12.34 Apresentar à CONTRATANTE, quando do início das atividades, e sempre que houver alocação de novo empregado na execução do contrato, relação contendo nome completo, cargo ou atividade exercida, órgão e local de exercício dos empregados alocados, para fins de divulgação na internet, nos termos do [artigo 87, §§ 4º e 5º, da Lei nº 12.309 de 2010 \(Lei de Diretrizes Orçamentárias para 2011\)](#);
- 12.35 Manter controle sobre o estado de saúde dos funcionários, a fim de providenciar a substituição imediata, em caso de doença ou injúria incompatível com a função;
- 12.36 Promover a substituição do funcionário faltoso no mesmo dia, devendo o substituto estar pronto para assumir as atividades no início do período de distribuição das refeições;
- 12.37 Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 12.38 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da CONTRATANTE;
- 12.39 Apresentar, quando solicitado pela Administração, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão;

- 12.40 Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- 12.41 Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 12.42 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;
- 12.43 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 12.44 Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição da CONTRATANTE;
- 12.45 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;
- 12.46 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame;
- 12.47 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.48 Não beneficiar-se da condição de optante pelo Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos [§§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006](#);
- 12.49 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, exceto para atividades previstas nos [§§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006](#), para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do [art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006](#);
- 12.50 Apresentar à CONTRATANTE comprovante de entrega e recebimento do referido comunicado à Receita Federal, no prazo de 5 (cinco) dias;
- 12.51 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 contratação.
- 12.52 Respeitar as legislações vigentes no que tange a acessibilidade e adequar os espaços, mobiliários, equipamentos e utensílios, fornecendo condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida.
- 12.52.1 Produtos biodegradáveis
- 12.52.1.1 A CONTRATADA deve manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

12.52.1.2 Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

12.52.1.3 Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

12.52.1.4 Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei Federal no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto Federal no 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do CONTRATANTE, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados a Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

12.52.1.5 Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

12.52.2 Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

a. A CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados a reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc. objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos da CONTRATANTE.

12.53 ESCRITÓRIO OU SEDE DA PROPONENTE

12.53.1 É recomendável que a CONTRATADA tenha escritório em São Luís, Estado do Maranhão, com autonomia ampla, geral e irrestrita, para fiscalização e acompanhamento contratual, inclusive nas tomadas de decisões sobre qualquer assunto referente ao objeto e demais itens deste Edital e seus anexos.

12.53.2 Caso a CONTRATADA tenha sede fora da cidade de São Luís e não tenham interesse pelo escritório naquela cidade, a mesma terá que disponibilizar meios de comunicação que não gerem custos para a Universidade Federal do Maranhão.

13 AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PELO USUÁRIO

- 13.1 A avaliação do serviço pelo usuário será realizada pela Contratante, através de um questionário quantitativo, disponibilizado no Sistema SIGA, para toda a comunidade acadêmica do Campus de São Luís/MA a cada três meses ou por interesse da contratante.
- 13.2 O questionário abordará questões sobre a estrutura, atendimento, acesso, qualidade, quantidade e variedade da alimentação servida.
- 13.3 O questionário poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade identificada pelo Fiscal de Contrato e pela Equipe da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis.
- 13.4 A partir dos dados coletados, produzir-se-á um relatório, que será publicado no site oficial da UFMA (www.ufma.br).
- 13.5 Esse relatório proporcionará dados para o controle e fiscalização da execução do objeto contratado (vide 15. para detalhes do controle e fiscalização da execução).
- 13.6 O relatório também deverá ser enviado à empresa, constando a análise dos dados, o parecer técnico e as sugestões/solicitações de melhorias e mudanças.
- 13.7 Serão consideradas ainda neste relatório as sugestões ativas feitas pela comunidade acadêmica, através do link “Sugestões”, na página do Restaurante Universitário de São Luís/MA.
- 13.8 No COLUN, a Contratante aplicará teste de aceitabilidade aos estudantes, conforme metodologia estabelecida pelo FNDE, sempre que for introduzido no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente