



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

ANEXO I – QUALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO E DOS SERVIÇOS

1. CARDÁPIO

- 1.1. A Concessionária deverá oferecer no mínimo uma refeição diária de segunda à sexta-feira (almoço). As refeições deverão ser preparadas seguindo o cardápio previamente aprovado pelo fiscal do contrato.
- 1.2. Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista (CRN) da Contratada, considerando as normas técnicas para elaboração de cardápios, assim como o padrão de refeições, tabelas de frequência e porções constantes nesse Termo.
- 1.3. A Concessionária deve submeter os cardápios propostos para os quatro meses subsequentes, aos fiscais da Concedente, para apreciação e aprovação, com antecedência mínima de 21 dias. Para os cardápios aprovados poderá ser solicitada revisão respeitada a antecedência acima.
- 1.4. Em caso de eventuais substituições de quaisquer itens do cardápio em execução, deverá ser feita uma comunicação com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, para a devida aprovação, respeitando as frequências estabelecidas nesse anexo do termo de referência.
- 1.5. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e elaborados mensalmente pela Concessionária, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira.
- 1.6. Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados, de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento/preparação; respeitando-se os padrões de qualidade estabelecidos nessa planilha de especificações.

2. MODALIDADE DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 2.1. As refeições do tipo “Prato-feito” serão distribuídas pelo sistema de porcionamento, realizado por funcionários da Concessionária.
- 2.2. Na modalidade “Self-Service a quilo” deverão ser oferecidas pelo menos quatro variedades de saladas, duas guarnições e pelo menos dois tipos de carne, um prato proteico vegetariano, mais os acompanhamentos arroz simples, integral e composto (respeitando a incidência) e feijão simples ou composto (respeitando a incidência). Há exigência do oferecimento de sobremesa, pelo menos uma fruta e um doce.

3. VALOR NUTRICIONAL DO CARDÁPIO

- 3.1. A Concessionária deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada seguindo as recomendações nutricionais de 10% a 15% de proteína, 55 a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeos conforme OMS (2003), para os alunos, servidores e terceirizados.
- 3.2. A Concessionária responsabilizar-se-á pelo controle do valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio, que deverá conter um valor energético em torno de 800 Kcal para o almoço e jantar (caso este venha a ser fornecido).

4. DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

- 4.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial.
- 4.2. Os cardápios elaborados para cada refeição deverão atender às frequências e porções descritas nas tabelas correspondentes;
- 4.3. Todos os componentes do cardápio deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida na ficha técnica da preparação.
- 4.4. 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, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos.

4.5. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES NA MODALIDADE “PRATO-FEITO”

4.5.1. Almoço

4.5.1.1. Deverá ser composto de:

- 02 (duas) opções de entrada: 01 (uma) opção Salada de folhosos + 01 (uma) opção de Salada de legumes (Cozido ou Cru);
- 01 (um) Prato Proteico – a base de carne animal; opção de prato proteico Prato Vegetariano (a base de vegetais, grãos, ovos, soja e outros).
- 01(uma) opção de guarnição;
- 02 (dois) acompanhamentos (Feijão + Arroz Branco e diariamente opção de Arroz Integral)

4.5.2. Características das Preparações do Almoço

a) SALADAS

4.5.2.1. As saladas deverão conter, no mínimo os seguintes itens:

SALADAS		
Preparações	Características	Frequência
Salada de Vegetal tipo A	Hortaliças de folhas frescas, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos ou vegetais tipo A não folhosos	Diária
Salada de legume (Vegetais tipo B e	Legumes frescos, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos.	Diária

c)		
Saladas Especiais	Com frutas, ou molhos ou massas, (ex. Salpicão, Vinagrete, Macarronese, Tabule)	4 vezes ao mês

4.5.2.1.1 As saladas de folhas serão servidas sem tempero com a opção dos molhos e temperos disponíveis à parte em local apropriado.

4.5.2.1.2 Saladas com legumes ou massas podem ser servidas já temperadas, sendo que o tempero será adicionado à salada apenas minutos antes da distribuição.

b) PREPARAÇÕES PROTEICAS À BASE DE CARNE

4.5.2.2. As preparações proteicas a base de carne devem seguir:

PRINCIPAL MODALIDADE “PRATO FEITO”

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA
Bovina sem osso ¹	Alcatra, Contra-filé ou Coxão mole	Bife Frito ou grelhado	2 vezes ao mês
	Coxão mole	Milanesa, parmegiana, rolê, escalopes, estrogonofe.	2 vezes ao mês
	Coxão duro	Assado, ensopados	1 vez ao mês
	Patinho	Refogado, ensopado (isca, picadinho e cubos).	2 vezes ao mês
	Lagarto	Assado recheado	1 vez ao mês
	Acém, peito, músculo ou coxão duro	refogado, ensopado, picadinho etc	1 vez ao mês
Ave sem osso	Filé de Peito de Frango	Grelhado, filé, xadrez, cubos, iscas, rolê, desfiado em tortas, fricassê e stroganoff.	3 vezes ao mês
	Filé de Peito de Frango	Milanesa	1 vez ao mês
Ave com osso	Coxa e sobrecoxa	Cozido, ensopado, ao molho, assado	1 vez ao mês
	Coxa e sobrecoxa	Frito	1 vez ao mês
Suína sem osso	Lombo	Peça Assada e Bife frito.	2 vezes ao mês
	Pernil	Peça Assada e recheado ²	-
	Copa Lombo	Isclas, cubos	1 vez ao mês
Pescados	Filé de pescada, Tilápia, Merluza, Posta de Peixe.	Empanado, assado, grelhado, ao molho, frito.	2 vezes ao mês

¹ Carne bovina sem osso - Somente será permitido o uso de carne bovina fresca ou resfriada de primeira (como descrito acima).

² Com bacon, linguiça, farofa, abacaxi, dentre outros.

4.5.2.3. Porção mínima de carne de 120g e máxima de 150g (porção referente a preparação já pronta para o consumo). Deve ser feito a ressalva que preparações que contenham legumes, que são empanadas ou que apresentam outros ingredientes, devem apresentar de 120 a 150g de carne e não da preparação inteira. Outra ressalva é com relação à sobrecoxa de frango que deve ser servida num total de 220g pronta para consumo visto que, o osso e a pele representam cerca de 30% do peso.

4.5.2.4. Todas as carnes deverão ter, obrigatoriamente, selo de inspeção do órgão de fiscalização competente.

4.5.2.5. Todas as carnes deverão ser adquiridas e recebidas congeladas ou resfriadas em temperatura adequada, de acordo com legislação específica. O descongelamento deve ser feito de acordo com o item 4.8.13 da Resolução nº 216 de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária:

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.5.2.6. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, salsicha e empanados industrializados como nuggets e steaks, bem como embutidos e correlatos.

4.5.2.7. Preparações - Opção Prato Principal

PREPARAÇÕES PROTEICAS A BASE OVOS		
Preparações	Características	Frequência
Ovos de galinha frito	Ovo tipo Extra, frito.	1x/semana
Ovos de galinha Mexido	Ovo tipo Extra, frito, mexidos;	1x/semana
Omelete	Ovo tipo Extra, com legumes ou verduras frescas de primeira qualidade e ou queijo;	1x/semana
Ovos de galinha cozidos	Ovo tipo Extra, cozido.	1x/semana
Ovos de galinha pochê	Ovo tipo extra, cozido	1x/semana

4.5.2.8. Preparações Prato Vegetariano

PREPARAÇÕES
Yakissoba de Legumes
Lasanha de abobrinha ou berinjela com queijo ou ricota ao sugo
Ovos Cozidos c/ Molho
Ovos Mexidos
Omelete
Quibe Vegetariano
Grão-de-Bico ao vinagrete
Feijão Branco ao Vinagrete
Tortinha de Espinafre
Bolinho de Arroz
Quibe de proteína texturizada de soja
Ovo pochê ao sugo
Estrogonofe de proteína texturizada de soja

Sufilê de legumes
Almôndega de Soja
Charuto de repolho ao sugo com soja
Omelete de fritada de batata com queijo
Rocambole de soja
Hamburguer de lentilha ou grão de bico ou feijão branco
Canelone de soja gratinado

4.5.2.9. Todas as preparações de opção de prato principal estabelecidas no quadro acima devem ser oferecidas de segunda a sexta-feira no almoço. O mesmo tipo de preparações proteicas a base de soja ou ovos e vegetais não poderão ser servidos em dois dias seguidos. Ressaltando que a porção da opção do prato principal também deverá ser de 120 a 150 g. Novas preparações e alterações na forma de preparo poderão ser realizadas desde que previamente discutidas e aprovadas pelo corpo técnico gestor do contrato.

c) GUARNIÇÃO

4.5.3. As preparações da guarnição devem atender as seguintes especificações:

GUARNIÇÃO		
Preparações	Características	
Crems de legumes, Purês, Farofas, Tortas, Bolinhos, Sufilês, Refogados, Macarrões (massas com ovos longas e cortadas), com molhos variados, Preparações com Batata Palha e Batata Chips, preparações à base de legumes;	Os ingredientes utilizados deverão ser de primeira qualidade. A guarnição deverá estar de acordo com o prato proteico combinando adequadamente em textura e cor com as demais preparações.	

4.5.3.1. As preparações devem ser predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, complementando e combinando com o prato principal;

4.5.3.2. É vedada a utilização de féculas para o preparo de guarnições.

4.5.3.3. É vedado o uso de substâncias industrializadas com a finalidade de modificar as características das preparações oferecidas. Deve-se evitar o uso de quaisquer condimentos/temperos prontos industrializados, dando-se preferência aos temperos naturais que contenham ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas como alho, cebola, salsa e cebolinha).

d) ACOMPANHAMENTOS

4.5.4. As preparações dos acompanhamentos devem atender as seguintes especificações:

ACOMPANHAMENTOS: ARROZ E FEIJÃO		
Preparações	Características	
Arroz	Agulhinha tipo 1, polido, grão longo	
Arroz acompanhado com legumes (à grega) ou verduras e outros.	Agulhinha tipo 1, polido, grão longo	
Arroz integral	Agulhinha tipo 1, integral, grão longo	
Feijão	Cultivares carioquinha, preto e vermelho de primeira qualidade, tipo 1, sem sujidades e podridão;	Obs: oferecer a opção
Feijoada		

4.5.4.1. O arroz acompanhado com legumes (à grega) ou verduras e outros não substitui a guarnição;

As preparações feijão tropeiro e tutu de feijão deverão obrigatoriamente conter linguiça toscana de boa qualidade, do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína, sem misturas, contendo, na embalagem, carimbo do SIF, nome do fabricante e data de validade;

4.5.4.2. As preparações feijão tropeiro e tutu de feijão deverão obrigatoriamente conter bacon e ovos;

4.5.4.3. Fica proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção das preparações Tutu e Feijão-Tropeiro.

4.5.4.4. No dia em que for oferecido feijoada, deverá haver outra opção de feijão.

4.5.5. Durante o período de distribuição, deverá estar disponível aos usuários, devidamente identificados, os seguintes itens:

- Sal sachê de 1 grama;
- Azeite de Oliva Extra Virgem;
- Vinagre;
- Molho de Pimenta;
- Farinha de Mandioca, Farinha de milho;
- Guardanapos de papel

4.5.6. Todos os temperos e complementos deverão ser acondicionados e servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando o valor nutricional e livre de contaminações.

4.5.7. Além das preparações especificadas neste anexo do Termo de Referência, novas preparações poderão ser sugeridas e deverão ser aprovadas pelo corpo técnico gestor.

4.6. ESPECIFICAÇÃO DO CARDÁPIO PARA MODALIDADE “SELF-SERVICE A QUILO”

4.6.1. Servindo como mera orientação para estruturação do cardápio tomou-se como base os meses com 20 (vinte) dias úteis, devendo ser adotado a proporcionalidade na frequência das preparações para os meses com menor quantidade de dias úteis.

4.6.2. A composição mínima do cardápio deverá ser de:

- a) Mínimo de Quatro Saladas;
- b) Arroz simples e Arroz integral ou Composto (respeitando a frequência);
- c) Feijão simples e Feijão composto (respeitando a frequência);
- d) Mínimo de Duas guarnições;
- e) Dois pratos proteicos principal;
- f) Opção de ovos como alternativa ao prato principal;
- g) Um prato proteico vegetariano;
- h) Pelo menos um suco de polpa ou natural da fruta, Com açúcar e Sem açúcar;
- i) Pelo menos duas sobremesas sendo uma fruta e um doce (respeitando a incidência).

4.6.3. O restaurante deverá funcionar no modelo “self-service”, caracterizando-se como aquele relativo à liberdade de se servir, com exceção do suco que terá valor diferenciado da refeição.

- a) suco de frutas: natural ou polpa de frutas, com e sem açúcar porção de 300 ml.
- b) Sobremesa: doce, fruta in natura ou em calda, servido no modelo “self-service”.

4.6.4. O cardápio para as refeições na modalidade self-service a quilo deverão respeitar os padrões estabelecidos a seguir respeitando as seguintes frequências:

a) SALADAS

4.6.4.1. Deve ser oferecido pelo menos 4 (quatro) Saladas por refeição (cores e texturas diferentes), seguindo a Quadro 01 - de frequência, discriminada abaixo:

QUADRO 01 - FREQUÊNCIA DE SALADA MODALIDADE “SELF-SERVICE A QUILO”

COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA ALMOÇO
Vegetal tipo A (até 5% de hidratos de carbono)	Folhosos: acelga, alface lisa, cressa, americana e roxa, almeirão, agrião, bertalha, chicória, couve mineira, escarola, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, taioba, rúcula. Não folhosos: Berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, palmito, couve flor, maxixe, dentre outros.	20 vezes ao mês
Vegetal tipo B (até 10% de hidratos de carbono) e/ou Vegetal tipo C (mais de 10% de hidratos de carbono)	Vegetal B: Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, ervilha, fava, moranga, dentre outros. Vegetal C: Aipim, mandioca, batata inglesa, batata doce, batata baroa, cará, inhame, milho, dentre outros.	20 vezes ao mês
Saladas especiais	Com molhos, massas (ex. macarrone), frutas, dois ou mais vegetais (ex. maionese, salpicão, tabule, vinagrete).	8 vezes ao mês

4.6.4.2. As saladas de folhas serão servidas sem tempero com a opção dos molhos e temperos disponíveis à parte em local apropriado.

4.6.4.3. Saladas com legumes ou massas podem ser servidas já temperadas, sendo que o tempero será adicionado à salada apenas minutos antes da distribuição.

b) ARROZ

4.6.4.4. Deve ser oferecido 2 (dois) tipos de arroz por refeição, seguindo Quadro 2 - de frequência, discriminada abaixo:

QUADRO 2 - FREQUÊNCIA DE ARROZ MODALIDADE “SELF-SERVICE A QUILO”

COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA ALMOÇO
Arroz simples	Arroz Tipo 1, longo e polido	20 vezes ao mês
Arroz integral	Arroz Tipo 1, longo e Integral	20 vezes ao mês
Arroz Composto ¹	Arroz Tipo 1, longo e polido	2 vezes ao mês

¹ Acrescido de condimentos e especiarias como pequi, ervilha, milho, cenoura, brócolis, vagem, frango, passas, açafrão, à grega, risoto, carreteiro, dentre outros.

b) FEIJÃO

4.6.4.5. Deve ser oferecido feijão simples e composto, seguindo Quadro 3 - de frequência, discriminada abaixo:

Quadro 3 - FREQUÊNCIA DE FEIJÃO MODALIDADE “SELF-SERVICE A QUILO”

COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA ALMOÇO
Feijão simples	Tipo 1 - Carioca	20 vezes ao mês
Tutu de feijão ¹	Tipo 1 - Carioca	2 vezes ao mês
Feijão tropeiro ²	Tipo 1 - Carioca	3 vezes ao mês
Feijoada ³	Tipo 1 - Preto	4 vezes ao mês

¹, ² Deverão obrigatoriamente conter linguiça toscana de boa qualidade, do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína, sem misturas, contendo, na embalagem, carimbo do SIF, nome do fabricante e data de validade;

¹, ² Deverão obrigatoriamente conter bacon e ovos;

³ Deverá obrigatoriamente conter carnes bovinas (coxão mole, coxão duro ou patinho) e suína (rabinho e pezinho) e linguiça calabresa;

c) GUARNIÇÃO

4.6.4.6. Serão oferecidas 02 (duas) guarnições por refeição que deverão complementar e combinar com o prato principal. Seguindo Quadro 4 - frequências, discriminada abaixo:

Quadro 4 - FREQUÊNCIA DE GUARNIÇÃO MODALIDADE “SELF-SERVICE A QUILO”

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA ALMOÇO
Massas	Macarrão (parafuso, penne, espaguete, talharim, lasanha, gravata, raviole, dentre outros), nhoque, capellete	8 vezes ao mês
Legumes, verduras e tubérculos ¹	Cozidos e refogados	6 vezes ao mês
	Fritos e assados	6 vezes ao mês
	Purês, cremes e polentas	6 vezes ao mês
	Simples e enriquecida	4 vezes ao mês
Farofas		4 vezes ao mês
Itens complementares	Bolinhos, tortas	4 vezes ao mês

- ¹Abobrinha, abobora, berinjela, batata inglesa e miúda, batata baroa, batata doce, espinafre, couve flor, couve manteiga, chuchu, cenoura mandioca, pimentão, quiabo, repolho, brócolis, vagem, milho verde, ervilha, dentre outros.

d) PRATO PRINCIPAL

4.6.4.7. Serão duas opções de prato principal.

Quadro 5 - FREQUÊNCIA DE PRATO PRINCIPAL E OPÇÃO DO PRATO PRINCIPAL MODALIDADE “SELF-SERVICE A QUILO”

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA prato principal
Bovina sem osso ¹	Alcatra, Contra-filé ou Coxão mole	Bife Frito ou grelhado	3 vezes ao mês
	Coxão mole	Milanesa, parmegiana, rolê, escalopes, estrogonofe.	4 vezes ao mês
	Coxão duro	Assado, ensopados	2 vezes ao mês
	Patinho	Refogado, ensopado (isca, picadinho e cubos).	3 vezes ao mês
	Acém	ensopado, picadinho, ensopado	2 vezes ao mês
	Lagarto	Assado recheado	2 vezes ao mês
	Acém, peito, músculo ou coxão duro	Cozido, refogado, ensopado, picadinho etc	2 vezes ao mês
Ave sem osso	Filé de Peito de Frango	Grelhado, filé, xadrez, cubos, iscas, rolê, desfiado em tortas, fricassê e stroganoff.	6 vezes ao mês
	Filé de Peito de Frango	Milanesa	2 vezes ao mês
Ave com osso	Coxa e sobrecoxa	Cozido, ensopado, ao molho.	4 vezes ao mês
	Coxa e sobrecoxa	Assado e Frito	4 vezes ao mês
Suína sem osso	Lombo	Peça Assada e Bife frito.	4 vezes ao mês
	Pernil	Peça Assada e recheado ²	-
	Copa Lombo	Iscas, cubos	4 vezes ao mês
Pescados	Filé de pescada, Tilápia, Merluza, Posta de Peixe.	Empanado, assado, grelhado, ao molho, frito.	4 vezes ao mês

¹ Carne bovina sem osso - Somente será permitido o uso de carne bovina fresca ou resfriada de primeira (como descrito acima).

² Com bacon, linguiça, farofa, abacaxi, dentre outros.

4.6.4.8. Toda espécie de carne a ser servida, sob qualquer forma, deverá ser do tipo extra-limpo, ou seja, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, em cujas embalagens conste o carimbo da SIF, nome do fornecedor e data de validade;

d.1)OPÇÃO VEGETARIANA DO PRATO PRINCIPAL

4.6.4.9. Deve ser oferecida 1 (uma) opção de ovos e 1 (uma) opção vegetariana do prato principal por refeição diariamente, seguindo o Quadro 06 – incidências, discriminada abaixo:

Quadro 06 – FREQUÊNCIA OPÇÃO DE OVOS DO PRATO PRINCIPAL MODALIDADE “SELF-SERVICE A QUILO”

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
Ovo de galinha	Omeletes, mexidos, cozidos, fritos.	20 vezes ao mês

AS PREPARAÇÕES DO TIPO: PREPARAÇÕES PRATO VEGETARIANO

Preparações
Yakissoba de Legumes
Lasanha de abobrinha ou berinjela com queijo ou ricota ao sugo
Ovos Cozidos c/ Molho
Ovos Mexidos
Omelete
Quibe Vegetariano
Grão-de-Bico ao vinagrete
Feijão Branco ao Vinagrete
Tortinha de Espinafre
Bolinho de Arroz
Quibe de proteína texturizada de soja
Ovo pochê ao sugo
Estrogonofe de proteína texturizada de soja
Suflê de legumes
Almôndega de Soja
Charuto de repolho ao sugo com soja
Omelete de fritada de batata com queijo
Rocambole de soja

Hamburger de lentilha ou grão de bico ou feijão branco
Canelone de soja gratinado

4.6.4.10. Todas as preparações de opção de prato principal estabelecidas no quadro acima devem ser oferecidas de segunda a sexta-feira no almoço. O mesmo tipo de preparações proteicas a base de soja ou ovos e vegetais não poderão ser servidos em dois dias seguidos. Ressaltando que a porção da opção do prato principal também deverá ser de 120 a 150 g. Novas preparações e alterações na forma de preparo poderão ser realizadas desde que previamente discutidas e aprovadas pelo corpo técnico gestor do contrato.

e) SOBREMESA

4.6.4.11. Deverá ser oferecido pelo menos 2 (dois) tipos de sobremesas por refeição, seguindo o Quadro 07 - de frequência, discriminada abaixo:

Quadro 07 - FREQUÊNCIA SOBREMESA MODALIDADE "SELF-SERVICE A QUILO"		
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
Frutas ¹	Inteiras ou porção	20 vezes ao mês
Doces	Pudins, cremes, mousses, confeitados, tortas, bolos, mosaicos, pavês.	20 vezes ao mês

¹ Laranja, mexerica, banana prata, caqui, maçã, manga, melão, mamão, melancia, goiaba, pera, uva, abacaxi e outras frutas da estação.

e) SUCO

4.6.4.12. Deverá ser oferecido pelo menos 2 (dois) tipos de sucos, seguindo o Quadro 08 - de frequência, discriminada abaixo:

Quadro 08 - FREQUÊNCIA SUCO MODALIDADE "SELF-SERVICE A QUILO"		
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
Suco natural - Sabores Variados ¹	Polpa ou natural da fruta - Com adição açúcar e Sem adição de Açúcar	20 vezes ao mês

¹ Acerola, laranja, abacaxi, limão, cajá, caju, goiaba, manga, umbu, maracujá, uva, seriguela, tamarindo, dentre outros.

5. CARACTERÍSTICAS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- 5.1. As refeições deverão ser preparadas e servidas em horário previamente determinado, sendo a distribuição aos usuários feita por empregados da Concessionária.
- 5.2. A composição das refeições deve apresentar insumos de primeira qualidade, sempre seguindo o cardápio previamente aprovado pelo corpo técnico gestor do contrato.
- 5.3. Não serão aceitos cardápios com repetições em dias seguidos no Restaurante.
- 5.4. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar desde que haja concordância prévia da Concedente.
- 5.5. Cabe à Concessionária divulgar o cardápio semanalmente em local visível ao atendimento, nas dependências da Concedente. A Concedente divulgará o cardápio semanal em meio eletrônico.
- 5.6. A Concessionária deverá manter o Livro de Ocorrências, no qual registrará incidente ou ocorrência não rotineira que vierem a ocorrer durante a execução do objeto do contrato, devendo este livro estar disponível para consulta.

6. MATÉRIA PRIMA

- 6.1. Caberá à Concessionária 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;
- 6.2. A Concessionária deverá adquirir em seu nome os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, assim como de produtos não alimentares em geral, materiais de limpeza e descartáveis e, ainda, a contratação de todos os serviços complementares à perfeita operação do presente contrato junto a fornecedor credenciado.
- 6.3. Todos os materiais utilizados na execução dos serviços contratados, inclusive os de higiene deverão estar de acordo com a legislação, cabendo à fiscalização da Concedente recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade requerido.
- 6.4. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ- Anexo V). Os produtos provenientes da agricultura familiar poderão apresentar características dos produtos hortifrutigranjeiros diferentes das apresentadas no PIQ, conforme as peculiaridades do sistema de produção.
- 6.5. No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da Concedente para diagnóstico;
- 6.6. O óleo vegetal utilizado na preparação dos alimentos deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes com volume de no máximo 1000 (mil) mililitros.
- 6.7. Para o tempero das saladas e molhos do cardápio deverá ser utilizado somente azeite de oliva extravirgem com acidez máxima de até 0,5% e/ou ervas finas.
- 6.8. Deve-se dar preferência aos temperos naturais como, por exemplo, ervas finas, alho, cebola, tomate, pimentão, etc.
- 6.9. Apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos.
- 6.10. Executar o controle dos gêneros alimentícios utilizados, quanto a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- 6.11. Todas as matérias primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- 6.12. Armazenar os gêneros e os produtos adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza e higiene, descartáveis, utensílios, equipamentos para manutenção e algum outro material que não gêneros alimentícios de forma a garantir as condições ideais de armazenamento.
- 6.13. Estocar gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em ambientes e recipientes adequados e corretamente identificados.

- 6.14. Manter geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e armazenamento dos alimentos em caixas monoblocos de plástico branco.
- 6.15. Todos os gêneros perecíveis, não perecíveis e produtos de limpeza e de sanitização deverão ser armazenados conforme o primeiro que vence é o primeiro que sai.
- 6.16. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pela legislação vigente da ANVISA. - A diluição, o tempo de contato e modo de uso aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

7. CONTROLE DE QUALIDADE

- 7.1. A operacionalização dos serviços no Restaurante deverá seguir todas as etapas do processo produtivo de refeições, respeitando os dispositivos da legislação sanitária e os de controle de processos pela adoção dos critérios e instrumentos determinados pela Concedente.
- 7.2. A empresa deve seguir todos os padrões de qualidade citados pela resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Caso não siga será notificada, advertida e multada no valor proporcional a gravidade da situação.
- 7.3. Durante a execução do serviço a Concessionária deverá observar o monitoramento das temperaturas dos alimentos e/ou preparações, em todas as etapas do Processo Produtivo de Refeições, com base na RDC/ ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 e as tabelas de temperaturas constantes nesse anexo.
- 7.4. Outros controles ou adaptações de temperaturas fundamentados em referências bibliográficas poderão ser implementados pela Concedente visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas.

8. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 8.1. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Concessionária deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 100 (cem) gramas de todas as preparações do cardápio diário servido.
- 8.2. As amostras deverão ser coletadas no horário correspondente a 1/3 (um terço) do período do término previsto para a distribuição para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, ou seja, quando ocorrer distúrbios gastrointestinais em duas ou mais pessoas após ingerirem alimentos de origem comum. A Concessionária deverá providenciar o imediato encaminhamento das amostras dos alimentos servidos para análises laboratoriais, arcando com suas despesas, independentemente da Concedente tomar a iniciativa.
- 8.3. A coleta das amostras deve ser realizada da forma adequada e sistemática para evitar a contaminação do alimento coletado, como mãos e utensílios não/mal higienizados.
- 1º Identificação do saco estéril com: o nome do estabelecimento, nome do alimento, data do preparo, temperatura, data e horário da coleta, e o nome do responsável pela coleta;
 - 2º Higienização das mãos e uso de luvas descartáveis;
 - 3º Abertura do saco de coleta sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
 - 4º Coleta da amostra do alimento (aproximadamente 100g), utilizando utensílios higienizados;
 - 5º Retirada do ar, se possível, e fechamento da embalagem, evitando vazamento;
 - 6º Armazenamento da embalagem em temperatura adequada.
- 8.4. As amostras dos alimentos distribuídos sob refrigeração, como saladas, sobremesas, molhos etc., deverão ser armazenadas no máximo a temperatura de **4°C por 72 horas**, sendo que os alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição. Já as amostras dos alimentos distribuídos quentes devem ser armazenadas sob congelamento a **-18°C por 72 horas**.

8.5. Nos casos em que as amostras coletadas sejam imediatamente encaminhadas ao laboratório para análise microbiológica, é recomendado que as mesmas sejam mantidas sob refrigeração (4°C), pois o congelamento poderá causar injúrias às células microbianas, dificultando a identificação do agente etiológico. As amostras devem ser encaminhadas ao laboratório o mais rápido possível para garantir bons resultados.

9. DA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO:

- 9.1. A aquisição de gêneros deverá respeitar o PIQ (Padrão de Identidade e Qualidade) V- Anexo estabelecido pela Concedente, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A Concedente poderá solicitar à Concessionária a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos.
- 9.2. Nos casos em que a Concedente julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações.

10. DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

- 10.1. Caberá à Concessionária receber gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene;
- 10.2. Os gêneros recebidos que não estejam de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)- Anexo V- estabelecido pela Concedente, deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor;
- 10.3. Na recepção deverão ser aplicados os instrumentos de controle da qualidade estabelecidos pela Concedente;
- 10.4. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada;
- 10.5. A Concessionária deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros;
- 10.6. Os gêneros adquiridos devem ser 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;
- 10.7. 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;

11. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS:

- 11.1. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.
- 11.2. Os alimentos levados à pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações deverão ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura até a sua distribuição.
- 11.3. Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados sob refrigeração.
- 11.4. 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.
- 11.5. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para qual eles foram destinados.
- 11.6. 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.
- 11.7. Deverá ser evitada a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se preferencialmente o amido de milho.

12. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 12.1. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela Concedente;
- 12.2. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste anexo do Termo de Referência.
- 12.3. A Concessionária disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição, que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene e em quantidade compatível com o número de refeições a serem transportadas e/ou servidas;
- 12.4. A Concessionária deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros previstos nas tabelas de temperatura e tempo deste anexo do termo de referência:

CRITÉRIOS DE TEMPERATURA E TEMPO A SEREM UTILIZADOS NO RESTAURANTE

ETAPAS	TEMPERATURA	TEMPO
Temperaturas de Armazenamento de Alimentos Preparados		
Refrigerados	Até 5°C	
Congelados	Até -18°C	
Conservação da temperatura das preparações para distribuição		
Preparações Quentes	Superior a 60°C	Máximo de 6 horas
Preparações frias	Inferior a 5°C	
Temperatura dos Equipamentos e Alimentos (Câmaras, balcões, refrigeradores ou freezers, passthroughs)		
Alimentos ou preparações congelados	Igual ou Inferior a -18°C	
Alimentos ou Preparações Refrigerados	Inferior a 5°C	
Alimentos ou Preparações Quentes	Superior a 60°C	
Temperatura de Preparo dos Alimentos		
Todas as partes do alimento	Mínimo de 70°C	
Óleos e Gorduras Aquecidos	Até 180°C	
Temperatura de Descongelamento		
Descongelamento de gêneros	Inferior a 5°C	
Temperatura de Resfriamento de Alimento Preparado		
Resfriamento de alimento aquecido preparado	Redução de 60°C a 10°C	Até 2 horas
	Refrigeração Inferior a 5°C	5 dias
	Congelamento Igual ou Inferior a -18°C	

- 12.4.1. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.- Resolução – RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004
- 12.4.2. Deverá ser substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 12.4.3.

Produtos Congelados	
Temperatura Recomendada	Prazo de Validade (dias)
0° a - 5°C	10
- 6° a - 10°C	20
-11° a - 18°C	30
Abaixo -18°C	90

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE TEMPERATURAS E TEMPO UTILIZADOS NO RESTAURANTE

ETAPAS	TEMPERATURA	TEMPO
Água do balcão térmico	80° C a 90° C	-
Amostras de alimentos (armazenamento)	Máximo de 4° C	72 horas
Balcão refrigerado	Máximo 8° C	-
Cocção no centro do alimento	70°C	2 minutos
Cocção no centro do alimento	74° C	5 segundos
Distribuição de alimentos quentes	Mínimo 60° C	Máximo 6 horas
Distribuição de alimentos refrigerados	Máximo 10° C	Máximo 4 horas

Espera para distribuição alimentos quentes	Mínimo 65º C	-
Espera para distribuição alimentos frios	Máximo 10º C	-
Reaquecimento de alimentos (temperatura interna)	74º C	5 segundos
Sobremesas refrigeradas (armazenamento)	Máximo 4º C	72 horas
Sobremesas congeladas	Máximo 0º C	Indicado pelo fabricante
Sucos e polpas resfriados	Máximo 10º C	Indicado pelo fabricante

**Referências- Portaria CVS-5/2013 Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.*

- Resolução – RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.

- Silva Junior, Eneo Alves Da. Manual de Controle Higiênico Sanitário. São Paulo: Editora Varela, 2014.

- 12.4.4. A Concessionária deverá manter arquivados pelo prazo mínimo de 3 (três) meses, os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela Concedente ou por órgão fiscalizador;
- 12.4.5. A cada refeição deverão ser disponibilizados número suficiente dos seguintes utensílios:
- 12.4.5.1. Pratos de louça branca de aproximadamente 730 gramas cada, resistente ao calor e impactos;
- 12.4.5.2. Talheres de metal em inox de boa qualidade.

13. DO ACOMPANHAMENTO DO SERVIÇO.

- 13.1. O Nutricionista da Concessionária deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da Concedente e a legislação vigente. Há obrigatoriedade da permanência do(a) nutricionista nas dependências do restaurante, sendo sua responsabilidade, as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à comercialização dos alimentos.
- 13.2. A Concessionária deverá permitir aos Fiscais de Contrato livre acesso a todas as áreas do Restaurante (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário.
- 13.3. O acompanhamento periódico da preparação das refeições por parte da Concedente visa: contribuir para a garantia, a preservação da qualidade, higiene e segurança alimentar; cooperação técnica com a Concessionária com sugestões de inovações para o cardápio, formas de apresentação e logística operacional.

14. CONSIDERAÇÕES SOBRE HIGIENIZAÇÃO

- 14.1. A higienização de todas as dependências internas e externas no Restaurante, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Concessionária, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário;
- 14.2. A Concessionária deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene pessoal no Restaurante (banheiros de usuários e funcionários), bem como proceder a limpeza desses locais, durante todo o horário de distribuição das refeições;
- 14.3. A Concessionária deverá manter funcionários para a higienização dos refeitórios e para reabastecer o material de higiene pessoal durante todo o horário de distribuição das refeições;
- 14.4. Os produtos saneantes utilizados pela Concessionária 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 deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;
- 14.5. Os coletores de resíduos presentes nas dependências do refeitório deverão ter tampas acionadas por pedal e estar sempre higienizados, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos;
- 14.6. A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionada diariamente pela Concessionária;
- 14.7. Os resíduos sólidos (alimentar e não alimentar) serão recolhidos pela Concessionária, quantas vezes se fizerem necessárias, oferecendo a destinação adequada.

15. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- 15.1. A Concedente colocará à disposição da Concessionária as instalações, mobiliário e equipamentos (Anexo IV) para a execução dos serviços contratados. É de responsabilidade da Concessionária a aquisição dos utensílios, mobiliário e equipamentos que faltam nas dependências da Concedente, para a produção e distribuição das refeições.
- 15.2. As manutenções corretivas e preventivas das instalações físicas (predial) serão de responsabilidade da Concessionária, realizadas sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Os serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado.

16. ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL

- 16.1. A Concessionária deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal e em número suficiente para atender ao quantitativo de refeições produzidas e ao desenvolvimento de todas as atividades
- 16.2. A Concessionária deverá realizar às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes a fim de que seus funcionários permaneçam em condições de saúde compatíveis com suas atividades;
- 16.3. A Concessionária deverá manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentarem-se sem bigode, barbeados, com cabelos totalmente protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como celulares e fones de ouvido durante a execução do serviço;
- 16.4. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), fornecidos pela Concessionária, para o desempenho das funções específicas. A empresa deverá manter um estoque mínimo de EPIs e uniformes na unidade;
- 16.5. No início do contrato, os funcionários deverão receber da Concessionária, 03 (três) jogos (mudas) de uniforme novo e EPI de acordo com a função. Os uniformes deverão ser de cores claras, tecido adequado para condições climáticas e temperatura do restaurante. Deve ser composto de calça com cordão e elástico, camisas sem botões e bolsos, avental, botas antiderrapantes, touca.

- 16.6. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 16.7. Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional;
- 16.8. Não é permitido aos funcionários transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando uniforme;
- 16.9. A Concessionária deverá disponibilizar luvas descartáveis para todos os funcionários envolvidos com a manipulação de alimentos;



Documento assinado eletronicamente por **Fabiano Kenji Aoki, Diretor**, em 05/07/2021, às 11:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0275545** e o código CRC **4A509737**.

Referência: Processo nº 23086.010314/2020-75

SEI nº 0275545

Criado por [janaina.nunes](#), versão 24 por [helen.soares](#) em 30/06/2021 15:37:28.