

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

**TERMO DE REFERÊNCIA
RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS**

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para **os Serviços de Alimentação e Nutrição**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	QTD	Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total Máximo Aceitável
1	Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) doravante denominados Restaurantes Universitários (RU) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), e o fornecimento de gêneros alimentícios para atividades do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) e do Sistema Integrado de Alimentação (SIA); fornecimento de gêneros alimentícios e insumos para o Colégio de Aplicação da UFRJ (CAp) e Escola de Educação Infantil da UFRJ (EEI)	mês	12	1.294.744,69	15.536.936,29

Quadro 1: Descrição/Especificação do Objeto e Valor global estimado do contrato.

Descrição/ Especificação	Valor Unitário Diário Estimado da Refeição	Valor Unitário Diário Estimado da Refeição aos Alunos subsidiado pela UFRJ	Quantidade mensal de Refeições	Valor Mensal Estimado do Contrato
Produção, Distribuição e Expedição de Refeições no Restaurante Universitário Central situado na Av. Carlos Chagas Filho s/ nº. Campus da Cidade Universitária – Ilha do Fundão	R\$ 9,53	R\$ 7,53	59.400 (2ª a 6ª feira)	R\$ 447.282,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Produção, Distribuição e Expedição de Refeições no Restaurante Universitário Central situado na Av. Carlos Chagas Filho s/ nº. Campus da Cidade Universitária – Ilha do Fundão	R\$ 9,53	R\$ 7,53	7.650 (sáb, dom e feriados)	R\$ 57.604,50
Recebimento e Distribuição de Refeições no Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia situado na Av. Athos da Silveira Ramos, nº149. Campus da Cidade Universitária - Ilha do Fundão.	R\$ 9,53	R\$ 7,53	26.400 (2ª a 6ª feira)	R\$ 198.792,00
Recebimento e Distribuição de Refeições no Restaurante Universitário da Faculdade de Letras situado na Rua Horácio de Macedo, nº 2151. Campus da Cidade Universitária - Ilha do Fundão	R\$ 9,53	R\$ 7,53	26.400 (2ª a 6ª feira)	R\$ 198.792,00
Fornecimento de almoço e jantar no Restaurante Universitário do Centro localizado no Largo de São Francisco, 1 Centro CEP: 20051-070	R\$ 9,53	R\$ 7,53	18.700 (2ª a 6ª feira)	R\$ 140.811,00
Fornecimento de almoço e jantar no Restaurante Universitário da Praia Vermelha localizado na Av. Pasteur, 250 Urca CEP: 22290-902	R\$ 9,53	R\$ 7,53	22.440 (2ª a 6ª feira)	R\$ 168.973,20
Produção e Distribuição de Refeições de almoço no Restaurante Universitário de Caxias localizado na Rodovia Washington Luiz, km 105, Santa Cruz da Serra / Duque de Caxias – RJ. CEP: 25.265-970	R\$ 9,53	R\$ 7,53	5.500 (2ª a 6ª feira)	R\$ 41.415,00
Fornecimento de Gêneros Alimentícios para INJC e SIA Av. Carlos Chagas Filho, s/n, Restaurante Universitário Central, Cidade Universitária - Ilha do Fundão	Conforme ANEXO 19	Conforme ANEXO 19	Conforme demanda	R\$ 7.345,12
Fornecimento de Gêneros Alimentícios e Insumos para Colégio de Aplicação (CAp) da UFRJ localizado na Rua J.J. Seabra s/n – Lagoa – Rio de Janeiro – RJ	Conforme ANEXO 20	Conforme ANEXO 20	Conforme demanda	R\$ 26.133,24
Fornecimento de Gêneros Alimentícios e Insumos para Escola de Educação Infantil (EEI), da UFRJ situada a Rua Bruno Lobo, nº50. Campus da Cidade Universitária – Ilha do Fundão	Conforme ANEXO 21	Conforme ANEXO 21	Conforme demanda	R\$ 7.596,63

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

			166.490	R\$ 1.294.744,69
			1.997.880	R\$ 15.536.936,29

- 1.1.** As refeições serão destinadas aos estudantes e servidores com matrícula ativa na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), e ainda, alunos da comunidade acadêmica em atividades de ensino, pesquisa e extensão mediante consulta prévia e posterior autorização da Pró Reitoria de Gestão e Governança - PR-6, assegurando uma alimentação balanceada - considerando adultos saudáveis como referência - e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos;
- 1.2.** A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, no Campus Universitário da UFRJ, onde as refeições deverão ser preparadas, considerando os preceitos da Nutrição; as diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES); a Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009, como também, o disposto neste Termo de Referência e anexos;
- 1.3.** As refeições deverão ser produzidas no Restaurante Universitário Central (RU Central), local de produção e distribuição de parte das refeições. A outra parte produzida no RU Central será transportada para o Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia (RU CT) e para o Restaurante Universitário da Faculdade de Letras (RU Letras), sendo também distribuídas nestes locais, conforme descritos e especificados no quadro 1;
- 1.4.** A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante utilização das dependências da CONTRATADA para a produção das refeições nos casos dos Restaurantes Universitários do Centro (IFCS-IH) e Praia Vermelha (PV); e mediante utilização das dependências da CONTRATANTE no caso do RU Duque de Caxias. As refeições deverão ser preparadas considerando-se os preceitos da Nutrição, as diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), a Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009, como também o disposto neste Termo de Referência e anexos. As refeições deverão ser distribuídas nos RU IFCS-IH, PV e Caxias, conforme endereços descritos no quadro do item 1.1;
- 1.5.** No Restaurante Universitário de Duque de Caxias (RU Caxias), as refeições deverão ser produzidas exclusivamente para atender a demanda de produção e distribuição local, conforme descrito e especificado no quadro do item 1.1.
- 1.6.** As refeições que serão fornecidas nos Restaurantes Universitários da Praia Vermelha (RU PV) e do Centro (RU IFCS_IH), deverão ser preparadas na sede da Contratada, sendo e deverão ser transportadas e distribuídas pela CONTRATADA nestes locais, conforme descritos e especificados no quadro do item 1.1.
- 1.7.** A prestação dos serviços deverá atender a estimativa de consumo e a modalidade de distribuição conforme descritos nos itens 4 e 5;
- 1.8.** A contratação em epígrafe é continuada e estimada para um período de doze meses consecutivos, contados a partir da assinatura do instrumento contratual. Este contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no inciso II do art. 57, da Lei nº 8.666/93;
- 1.9.** Os serviços dar-se-ão na forma de execução indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário, na forma do Art. 6º, inc. VIII, alínea “b”, c/c Art. 10º, inc. II, alínea “b”, da Lei 8.666/93;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 1.10. O tipo da licitação é o de menor preço, na forma do Art. 45, §1º, inc. I, da Lei 8.666/93;
- 1.11. Os serviços objeto desta contratação enquadram-se como comuns, na forma do Art. 4º, do Decreto nº 5.450/05;
- 1.12. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão contratante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos;
- 1.13. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;
- 1.14. O objeto inclui: o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações de refeições e materiais de consumo em geral (matéria prima não alimentar, produtos de higiene e de limpeza, etc); higienização das dependências do Restaurante Universitário Central (RU Central), bem como aquelas destinadas à capacitação de discentes e funcionários (Sala de Aula, Ambulatório Nutricional e Laboratório Dietético), do Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia (RU CT) e do Restaurante Universitário de Letras (RU Letras); higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE; reposição de utensílios, equipamentos e mobiliário; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas e veículos para transporte de refeições compatíveis com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária;
- 1.15. A contratação de cooperativas é vedada neste certame pela impossibilidade do serviço ser executado com autonomia pelos cooperados e por haver relação de subordinação, na forma do Art. 10º, inciso I, da Instrução Normativa nº05 /2017 e alterações posteriores, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, doravante denominada IN nº05/2017, e do Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União;
- 1.16. A contratação em epígrafe é continuada e estimada para um período de doze meses consecutivos, contados a partir da assinatura do instrumento contratual. Este contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no inciso II do art. 57, da Lei nº.8.666/93;

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A contratação de prestação de serviços de Alimentação e Nutrição visa assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, observando as diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) conforme disposto neste Termo de Referência e seus anexos;
- 2.2. O atendimento às diretrizes das políticas públicas vigentes subscritas no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) são aqui contempladas no contexto do objeto a ser licitado, cujo cumprimento perpassa pela participação direta de recursos humanos especializados, a destacar nutricionistas, os quais conjugados aos demais profissionais devem fazer cumprir às prerrogativas conforme a Lei nº 8234/91, segundo a qual a este cabe como atividade privativa a gestão de Unidades de Alimentação com ênfase nas ações de planejamento, organização, coordenação, comando e controle em Unidades de Alimentação e Nutrição;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 2.3.** O *Campus* Universitário, localizado na Ilha do Fundão – Ilha do Governador – Rio de Janeiro, concentra, principalmente, os cursos ligados às Ciências da Saúde, Centro Tecnológico, Faculdade de Letras, Centro de Ciências Matemáticas e Naturais entre outros. Em seu entorno existe pouca disponibilidade de restaurantes com preços acessíveis aos alunos regularmente matriculados na UFRJ e alunos da comunidade acadêmica em atividades de ensino, pesquisa e extensão. Sendo assim, faz-se necessária a contratação de empresa para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição visando assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 2.4.** O quantitativo de refeições distribuídas por dia foi estimado considerando o espaço físico disponível e as experiências já adquiridas com os RU em funcionamento, assim, atenderemos inicialmente 2.700 (dois mil e setecentos) almoços e jantares/dia - segunda a sexta -e 850 (oitocentos e cinquenta) almoços e jantares/dia – sábados, domingos e feriados - no RU Central; 1200 (hum mil e duzentos) almoços e jantares/dia no RU CT (segunda a sexta-feira), 1200 (hum mil e duzentos) almoços e jantares/dia no RU Letras (segunda a sexta-feira), 850 (oitocentos e cinquenta) almoços e jantares/dia no RU IFCS/Centro (segunda a sexta-feira), 1020 (hum mil e vinte) almoços e jantares/dia no RU Praia Vermelha (segunda a sexta-feira) e 250 (duzentos e cinquenta) almoços/dia no RU Caxias (segunda a sexta-feira).
- 2.5.** O atendimento às diretrizes das políticas públicas vigentes, subscritas no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) são aqui contempladas no contexto do objeto a ser licitado, cujo cumprimento perpassa pela participação direta de recursos humanos especializados, a destacar nutricionistas, os quais conjugados aos demais profissionais devem fazer cumprir as prerrogativas conforme a Lei nº 8234/91, segundo a qual a estes cabe, como atividade privativa, a gestão de Unidades de Alimentação, com ênfase nas ações de planejamento, organização, coordenação, comando e controle em Unidades de Alimentação e Nutrição.

3. REQUISITOS EXIGIDOS PARA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS LICITANTES E PARA A CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1.** Comprovar, **durante a fase de habilitação**, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguintes documentos:
- 3.1.1.** Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 4ª Região) da empresa participante e de seu(s) responsável (is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;
- 3.1.1.1.** No caso de a empresa participante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Rio de Janeiro e Espírito Santo, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato;
- 3.1.2.** Quanto à **capacitação técnica-operacional**: apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços:
- 3.1.2.1.** Serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, por um período de 3 (três) anos, num quantitativo equivalente a 83.245 (oitenta e três mil, duzentos e quarenta e cinco) refeições mensais;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

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

3.1.2.3. O serviço de refeição transportada deverá, para efeito de comprovação de capacidade técnica, ser de natureza semelhante à solicitada, não sendo equivalente a distribuição de quentinhas prontas, pois o serviço solicitado é de montagem e distribuição no local e não entrega de *kits* prontos, ou refeições previamente montadas na embalagem (quentinhas) ou ainda qualquer tipo de refeições previamente montadas, que não sejam no local de distribuição.

3.1.3. Quanto à **capacitação técnica-profissional**: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, **nutricionista responsável técnico**, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes;

3.1.3.1. No caso da empresa licitante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Rio de Janeiro e do Espírito Santo, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

3.1.3.2. Possuir composição de áreas distintas: recepção de materiais, armazenamento em temperatura ambiente, armazenamento sob refrigeração/congelamento, pré-preparo de hortaliças, pré-preparo de carnes, preparo de sobremesas, preparo/cozção, envase, expedição, além de área para resíduos sólidos, área de higienização de utensílios e vestiários para funcionários, conforme o ANEXO 1C;

3.1.3.3. Dispor, no mínimo, de equipamentos descritos no ANEXO 13B e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, cozinhar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

3.1.3.4. Apresentar, por escrito, recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada;

3.2. Para **contratação dos serviços**, os licitantes deverão:

3.2.1. Apresentar documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cozção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo dos serviços contratados;

3.2.1.1. Apresentar, por escrito, os critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros;

3.2.1.2. Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;

3.2.2. Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional;

3.2.3. Apresentar, por escrito, recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada;

3.3. A Cozinha Central da participante deverá estar a um raio de distância máximo de 30Km da unidade a ser entregue, utilizando como referência o RU Centro.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

4. ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO, PERÍODO E HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO

Quadro 2: Descrição do quantitativo diário de refeições por unidade nos dias de semana:

Unidade	Refeições	Quantidade	Período	Horário
Restaurante Universitário Central	Almoço	2100	Segunda a sexta-feira	11h00min às 14h15min
Restaurante Universitário Central	Jantar	500	Segunda a sexta-feira	17h30min às 20h15min
Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia	Almoço	800	Segunda a sexta-feira	10h30min às 14h30min
Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia	Jantar	400	Segunda a sexta-feira	17h30min às 20h15min
Restaurante Universitário da Faculdade de Letras	Almoço	800	Segunda a sexta-feira	11h00min às 14h15min
Restaurante Universitário da Faculdade de Letras	Jantar	400	Segunda a sexta-feira	17h30min às 20h15min
Restaurante Universitário do Centro (RU IFCS-IH)	Almoço	550	Segunda a sexta-feira	11h00min às 14h15min
Restaurante Universitário do Centro(RU IFCS-IH)	Jantar	300	Segunda a sexta-feira	17h30min às 20h15min
Restaurante Universitário da Praia Vermelha (RU PV)	Almoço	620	Segunda a sexta-feira	11h00min às 14h15min
Restaurante Universitário da Praia Vermelha (RU PV)	Jantar	400	Segunda a sexta-feira	17h30min às 20h15min
Restaurante Universitário de Caxias (RU Caxias)	Almoço	250	Segunda a sexta-feira	11h00min às 14h15min
Gêneros alimentícios	-	Conforme ANEXOS 19, 20 e 21	Conforme demanda	
Estimativa Total		7120	Segunda a sexta-feira	

Quadro 3: Descrição do quantitativo diário de refeições por unidade nos finais de semana:

Unidade	Refeições	Quantidade	Período	Horário
Restaurante Universitário Central	Almoço	500	Sábado, Domingo e Feriado.	12h00min às 14h00min
Restaurante Universitário	Jantar	350	Sábado,	17h30min

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Central			Domingo e Feriado.	às 19h15min
Estimativa Total		850	Sábado, Domingo e Feriado	

- 4.1. O quantitativo de refeições poderá ser reavaliado pela CONTRATANTE ao longo da vigência do contrato, mediante acordo celebrado entre as partes, na forma do Art. 65, §2º, inciso I da Lei 8.666/93, caso o percentual de supressão dos serviços ultrapasse o índice de 25% (vinte e cinco por cento) previsto no Art. 65, §1º da Lei 8.666/93;
- 4.2. O quantitativo de refeições previstas deverá ser elaborado pela CONTRATADA, e estará sujeito à aprovação da CONTRATANTE, considerando o disposto no item 4.3.
- 4.3. A Universidade apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATADA sempre informar-se e acordar com a CONTRATANTE sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como o período de recesso escolar, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior, a CONTRATADA deverá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios, informando à CONTRATANTE as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA.

5. MODALIDADE DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 5.1. Nos RU Central, RU CT e RU Letras as refeições deverão ser distribuídas sob a **modalidade cafeteria mista**, na qual os **acompanhamentos (arroz e feijão) terão porcionamento livre** e as demais preparações serão porcionadas por profissionais da CONTRATADA, devidamente capacitados.

6. DIMENSIONAMENTO E SETORIZAÇÃO DE PESSOAL

- 6.1. Para atender a demanda da produção estimada no ITEM 4, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos (ANEXO 7), fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores 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 ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). Também deverá ser considerada a Taxa de Absenteísmo (TA) de 2 (dois) % sobre o IPF. (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, **adaptado**);
- 6.2. Diariamente deverão ser informadas à CONTRANTE as faltas dos funcionários em todas unidades, e entregue relatório mensal de absenteísmo.
- 6.3. Para a prestação do serviço do Restaurante Universitário do CT a CONTRATADA deverá basear-se nas seguintes referências:

Quadro 5–Dimensionamento de Funcionários no RU CT
de Segunda-feira a Domingo

TURNO	IPF	IPD	ISD	IPT
-------	-----	-----	-----	-----

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

1º turno	$\frac{800 \times 5}{8 \times 60}$ 8,33 Funcionários	$\frac{365 - (30 + 11 + 48)}{89}$ 3,1 períodos de descanso por substituto	$\frac{8,33}{3,1}$ 2,68 Funcionários	$8,33 + 2,68 + 0,17$ (2%) = 11,18 Funcionários
2º turno	$\frac{400 \times 09}{8 \times 60}$ 7,50 Funcionários	$\frac{365 - (30 + 11 + 48)}{89}$ 3,1 períodos de descanso por substituto	$\frac{7,50}{3,1}$ 2,42 Funcionários	$7,50 + 2,42 + 0,15$ (2%) = 10,07 Funcionários
TOTAL				≈ 21 Funcionários

6.3.1. Do total de **15,83** funcionários do IPF estimados no Quadro 5 deverão ser acrescidos **2%**(Taxa de Absenteísmo) do valor do IPF somando um total de **21 funcionários**(IPT= IPF+ TA de IPF+ ISD). Embora o **RU CT** só funcione de **segunda a sexta-feira**, nos finais de semana e feriados, os funcionários trabalham em regime de escala no RU Central;

Quadro 6 – Distribuição de Funcionários nos Setores do RU CT

Restaurante Universitário do CT	Total Funcionários	1º Turno	2º Turno
Setor Administrativo	5	03	02
Nutricionista	01	01	
Técnico em Nutrição e Dietética	01	01	
Operador de Caixa	02	01	01
Encarregado de Produção	01		01
Setor de Recepção e Armazenamento	06	03	03
Copeiros	02	01	01
Auxiliar de Serviços Gerais	04	02	02
Setor de Distribuição	06	03	03
Copeiros	06	03	03
Setor de Higienização (Áreas, Utensílios e Equipamentos)	04	02	02
Auxiliar de Serviços Gerais	04	02	02
Total	21	11	10

6.3.2. Para a distribuição percentual dos funcionários nos setores do RU CT(Quadro 5) foi utilizado como referência MEZOMO (MEZOMO, I.F. de B. O Serviço de Nutrição; Administração e Organização. São Paulo, CEDAS, 1983, **adaptado**):

Administração	23,80 %
Recepção e Armazenamento	28,57 %
Distribuição de refeições	28,57 %
Higienização de Áreas, Utensílios e Equipamentos	19,04 %

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

6.3.3. Para a prestação do serviço no Restaurante do CT, a CONTRATADA deverá basear-se no quadro de horários abaixo:

**Quadro 7 – Dimensionamento de Funcionários no RU CT
de Segunda-feira a Sexta-feira.**

QTD	FUNÇÕES	JORNADA	HORÁRIO	
			ENTRADA	SAÍDA
1	Nutricionista	6x1	10:00	19:00
1	Técnico em Nutrição e Dietética	6x1	08:30	17:30
1	Operador de Caixa	6x1	10:00	19:00
1	Operador de caixa	6x1	11:30	20:30
1	Encarregado de Produção	6x1	11:30	20:30
4	Copeiro	6x1	9:00	18:00
4	Copeiro	6x1	11:30	20:30
4	Auxiliar de Serviços Gerais	6x1	08:30	17:30
4	Auxiliar de Serviços Gerais	6x1	11:30	20:30

OBS: Funcionário em regime de 6x1 trabalharão 8 horas diárias mais o horário de almoço, completando a carga horária em Sábado ou Domingo.

6.3.4. Para a prestação do serviço do Restaurante Universitário do Letras a CONTRATADA deverá basear-se nas seguintes referências:

Quadro 8 – Dimensionamento de Funcionários no RU Letras

TURNO	IPF	IPD	ISD	IPT
1º turno	$\frac{800 \times 5}{8 \times 60}$ 8,33 Funcionários	$\frac{365 - (30 + 11 + 48)}{89}$ 3,1 períodos de descanso por substituto	$\frac{8,33}{3,1}$ 2,68 Funcionários	$8,33 + 2,68 + 0,17$ (2%) = 11,18 Funcionários
2º turno	$\frac{400 \times 09}{8 \times 60}$ 7,50 Funcionários	$\frac{365 - (30 + 11 + 48)}{89}$ 3,1 períodos de descanso por substituto	$\frac{7,50}{3,1}$ 2,42 Funcionários	$7,50 + 2,42 + 0,15$ (2%) = 10,07 Funcionários
TOTAL				≈ 21 Funcionários

6.3.5. Do total de **15,58** funcionários do IPF estimados no Quadro 8 deverão ser acrescidos **2%** (Taxa de Absenteísmo) do valor do IPF somando um total de **21 funcionários** (IPT= IPF+ TA de IPF+ ISD). Embora o **RU Letras** só funcione de **segunda a sexta-feira**, nos finais de semana e feriados, os funcionários trabalham em regime de escala no RU Central;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 6.4.** Para a prestação do serviço do Restaurante Universitário Letras a CONTRATADA deverá basear-se nas seguintes referências(Quadro 9):

Quadro 9 – Dimensionamento de Funcionários no RU Letras

Restaurante Universitário do CT	Total Funcionários	1º Turno	2º Turno
Setor Administrativo	5	03	02
Nutricionista	01	01	
Técnico em Nutrição e Dietética	01	01	
Operador de Caixa	02	01	01
Encarregado de Produção	01		01
Setor de Recepção e Armazenamento	06	03	03
Copeiros	02	01	01
Auxiliar de Serviços Gerais	04	02	02
Setor de Distribuição	06	03	03
Copeiros	06	03	03
Setor de Higienização (Áreas, Utensílios e Equipamentos)	04	02	02
Auxiliar de Serviços Gerais	04	02	02
Total	21	11	10

- 6.4.1.** Para a distribuição percentual dos funcionários nos setores do RU Letras (Quadro 4) foi utilizado como referência MEZOMO (*MEZOMO, I.F. de B. O Serviço de Nutrição; Administração e Organização. São Paulo, CEDAS, 1983, adaptado*).

Administração	23,80 %
Recepção e Armazenamento	28,57 %
Distribuição de refeições	28,57 %
Higienização de Áreas, Utensílios e Equipamentos	19,04 %

- 6.4.2.** Para a prestação do serviço no Restaurante de Letras, a CONTRATADA deverá basear-se no quadro de horários abaixo

Quadro 10 – Dimensionamento de Funcionários no RU Letras de Segunda-feira a Sexta-feira.

QTD	FUNÇÕES	JORNADA	HORÁRIO	
			ENTRADA	SAÍDA
1	Nutricionista	6x1	10:00	19:00
1	Técnico em Nutrição e Dietética	6x1	08:30	17:30
1	Operador de Caixa	6x1	10:00	19:00
1	Operador de caixa	6x1	11:30	20:30

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

1	Encarregado de Produção	6x1	11:30	20:30
4	Copeiro	6x1	9:00	18:00
4	Copeiro	6x1	11:30	20:30
4	Auxiliar de Serviços Gerais	6x1	08:30	17:30
4	Auxiliar de Serviços Gerais	6x1	11:30	20:30

OBS: Funcionário em regime de 6x1 trabalharão 8 horas diárias mais o horário de almoço, completando a carga horária em Sábado ou Domingo.

6.5. Para a prestação do serviço no Restaurante Universitário Central a CONTRATADA deverá basear-se nas seguintes referências(Quadro 11):

**Quadro 11 –Dimensionamento de Funcionáriosno RU Central
de Segunda-feira a Domingo**

TURNO	IPF	IPD	ISD	IPT
1º turno	$\frac{2600 \times 9}{8 \times 60}$ 48,75 Funcionários	$\frac{365-(30+11+48)}{89}$ 3,1 períodos de descanso por substituto	$\frac{48,75}{3,1}$ 15,72 Funcionários	$77,29 + 24,93 +$ $0,98 (2\%) =$ ≈67 Funcionários
2º turno	$\frac{950 \times 19}{8 \times 60}$ 37,60 Funcionários	$\frac{365-(30+11+48)}{89}$ 3,1 períodos de descanso por substituto	$\frac{37,60}{3,1}$ 12,13 Funcionários	$37,60 + 12,13 +$ $0,75 (2\%) =$ ≈49 Funcionários
Total				≈116 Funcionários

6.5.1. Do total de **86,35** funcionários do IPF estimados no Quadro 11 deverão ser acrescidos 2 % (TA) do valor do IPF somando um total de **116 funcionários** (IPT= IPF+ TA de IPF+ ISD);

6.5.2. O Quadro 12 estima a necessidade de recursos humanos para atender às etapas correspondentes à prestação do serviço no RU Central;

Quadro 12 – Distribuição de Funcionários nos Setores do RU Central

Restaurante Universitário Central	Total Funcionários	1º Turno	2º Turno	Noturno
Setor Administrativo	24	15	08	01
Nutricionistas				
- Chefia local (Gerente)	01	01	00	
- Nutricionista de Planejamento	01	01	00	
- Chefia de Produção	01	01	00	
- Produção	06	03	02	
Técnico em Nutrição e Dietética	04	02	02	
Assistente Administrativo	02	01	01	
				01

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Operador de Caixa	04	02	02	
Fiscal de Caixa	01	01	00	
Encarregado de Produção	03	02	01	
Técnico em Segurança do Trabalho	01	01	00	
Setor de Manutenção	02	02		
Administrador de edifícios	01	01		
Auxiliar de Manutenção Predial	01	01		
Setor de Recepção e estoque	06	05	01	
Almoxarife	01	01	00	
Auxiliar de almoxarife	05	04	01	
Setor de Pré-preparo	11	06	05	
Magarefe	02	01	01	
Auxiliar de magarefe	04	02	02	
Copeiros de pré-preparo	05	03	02	
Setor de Cocção	26	15	07	04
Chefe de Cozinha	01	01		
Cozinheiro	09	05	02	02
Auxiliar de cozinha	16	09	05	02
Setor de Distribuição	25	12	11	02
Copeiros	25	12	11	02
Setor de Higienização de Áreas e Equipamentos	10	05	03	02
Auxiliar de Serviços Gerais	10	05	03	02
Setor de Higienização de Utensílios	12	07	05	
Auxiliar de Serviços Gerais	12	07	05	
Total	116	67	40	09

6.5.3. Para a distribuição percentual dos funcionários nos setores do Restaurante Universitário Central (Quadro 12) foi utilizado como referência MEZOMO (MEZOMO, I.F. de B. O Serviço de Nutrição; Administração e Organização. São Paulo, CEDAS, 1983, **adaptado**);

Administração e Manutenção	22,41%
Recepção e Estocagem	5,17%
Pré-preparo	9,48%
Cocção	22,41%
Distribuição de refeições	21,55%
Higienização de Áreas e Equipamentos	8,62%
Higienização de Utensílios	10,34%

6.5.4. Para a prestação do serviço no Restaurante do RU Central, a CONTRATADA deverá basear-se no quadro de horários abaixo.

Quadro 13 – Distribuição de Funcionários nos Setores do RU Central

	FUNÇÕES	JORNADA	HORÁRIO	
			ENTRADA	SAÍDA
1	Nutricionista Gerente	44 horas semanais (segunda à sexta)	08:00	17:48
1	Nutricionista Produção	6x1	06:00	15:00
1	Nutricionista Planejamento	6x1	08:00	17:00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

1	Nutricionista Chefe Produção	6x1	08:00	17:00
1	Nutricionista Produção	6x1	08:00	17:00
1	Nutricionista Produção	6x1	09:00	18:00
2	Nutricionista Produção	6x1	11:30	20:30
1	Nutricionista Produção	noturno	22:00	07:00
2	Técnico em Nutrição e Dietética	6x1	07:00	16:00
2	Técnico em Nutrição e Dietética	6x1	11:30	20:30
1	Assistente administrativo	6x1	07:00	16:48
1	Assistente administrativo	6x1	09:00	18:48
2	Operador de Caixa	6x1	10:00	19:00
2	Operador de Caixa	6x1	11:30	20:30
1	Fiscal de Caixa	6x1	10:00	19:00
2	Encarregado de Produção	6x1	06:00	15:00
1	Encarregado de Produção	6x1	11:30	20:30
1	Almoxarife	6x1	07:00	16:48
2	Auxiliar de Almoxarife	6x1	06:00	15:00
2	Auxiliar de Almoxarife	6x1	08:00	17:00
1	Auxiliar de Almoxarife	6x1	12:30	20:30
1	Magarefe	6x1	06:00	15:00
1	Magarefe	6x1	10:00	19:00
2	Auxiliar Magarefe	6x1	07:00	16:00
2	Auxiliar Magarefe	6x1	12:00	20:00
1	Chefe de Cozinha	6x1	06:00	15:48
1	Cozinheiro	6x1	06:00	15:48
1	Cozinheiro	6x1	07:00	16:48
1	Cozinheiro	6x1	10:00	19:48
4	Cozinheiro	12x36	08:30	20:30

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

2	Cozinheiro	noturno	22:00	07:00
3	Auxiliar de cozinha	6x1	06:00	15:00
5	Auxiliar de cozinha	6x1	07:00	16:00
2	Auxiliar de cozinha	6x1	09:00	18:00
4	Auxiliar de cozinha	6x1	11:30	20:30
2	Auxiliar de cozinha	noturno	22:00	07:00
12	Copeiro	6x1	07:00	16:00
3	Copeiro	6x1	06:00	15:00
13	Copeiro	6x1	11:30	20:30
2	Copeiro	noturno	22:00	07:00
2	Auxiliar de Serviços Gerais	6x1 noturno	22:00	07:00
3	Auxiliar de Serviços Gerais	6x1	06:00	15:00
8	Auxiliar de Serviços Gerais	6x1	07:00	16:00
1	Auxiliar de Serviços Gerais	6x1	09:00	18:00
8	Auxiliar de Serviços Gerais	6x1	11:30	20:30
1	Auxiliar de Manutenção predial	6x1	08:00	16:00
1	Administrador de edifícios	6X1	11:30	20:30
1	Técnico em Segurança do Trabalho	6 x 1	09:00	18:00

OBS: Funcionário em regime de 6x1 trabalharão 8 horas diárias mais o horário de almoço, completando a carga horária em Sábado ou Domingo.

6.1 Para a prestação do serviço no Restaurante Universitário do Centro(IFCS-IH),a CONTRATADA deverá basear-se nas seguintes referências estabelecidas na prática e no tempo estimado necessário exclusivo para o atendimento do comensal e distribuir os funcionários conforme Quadro 1:

Quadro 14 – Dimensionamento de Funcionários alocados no RU do Centro (IFCS-IH)
Segunda feira a Sexta feira

TURNO	IPF	IPD	ISD	IPT
--------------	------------	------------	------------	------------

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

1º turno	$\frac{850 \times 4}{8 \times 60}$ 7,08 Funcionários	$\frac{365-30}{30}$ 11,16 períodos de descanso por substituto	$\frac{7,08}{11,16}$ 0,63 Funcionários	$7,08 + 0,63 + 0,14 (2\%) = 7,85$ 7,85 Funcionários
TOTAL				≈ 8 Funcionários

* Gandra adaptado= considerado 5 minutos, por ser somente distribuição.

6.4.1. Do total de **7,08 funcionários** estimados no Quadro 14 deverão ser acrescidos 2% (TA) do valor do IPF totalizando **8 funcionários**. Estes, **8 funcionários** desenvolverão suas atividades no RU do Centro- (IFCS), de acordo com a distribuição sugerida no Quadro 15.

Quadro 15– Distribuição de Funcionários nos Setores do RU do Centro (IFCS-IH)
Segunda feira a Sexta feira

Restaurante Universitário do Centro	Total Funcionários	1º Turno
Setor Administrativo	02	02
Nutricionista	01	01
Operador de Caixa	01	01
Setor de Distribuição	03	03
Copeiros	03	03
Setor de Higienização (Áreas, Utensílios e Equipamentos)	03	03
Auxiliar de Serviços Gerais	03	03
Total	08	08

6.4.2. Para a distribuição percentual dos funcionários nos setores do RU do Centro (Quadro 15) foi utilizado como referência MEZOMO (MEZOMO, I.F. de B. O Serviço de Nutrição; Administração e Organização. São Paulo, CEDAS, 1983, adaptado):

Administração	25,00%
Distribuição de refeições	37,50%
Higienização de Áreas, Utensílios e Equipamentos	37,50%

6.4.3 Para a prestação do serviço no Restaurante do RU do IFCS-IH, a CONTRATADA deverá basear-se no quadro de horários abaixo.

	FUNÇÕES	JORNADA	HORÁRIO	
			ENTRADA	SAÍDA
1	Nutricionista	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:40	20:28
1	Operador de Caixa	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:40	20:28
2	Copeiro	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:40	20:28

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

1	Copeiro	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:00	19:48
2	Auxiliar de Serviços Gerais	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:40	20:28
1	Auxiliar de Serviços Gerais	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:00	19:48

- 6.5.** Para a prestação do serviço no Restaurante Universitário da Praia Vermelha a CONTRATADA deverá basear-se nas seguintes referências estabelecidas na prática e no tempo estimado necessário exclusivo para o atendimento do comensal e distribuir os funcionários conforme Quadro 3:

Quadro 16– Dimensionamento de Funcionários no RU da Praia Vermelha
Segunda-feira a Sexta-feira

TURNO	IPF	IPD	ISD	IPT
1º turno	$\frac{1020 \times 4}{8 \times 60}$ 8,50 Funcionários	$\frac{365-30}{30}$ 11,16 períodos de descanso por substituto	$\frac{8,50}{11,16}$ 0,76 Funcionários	8,50 + 0,76 + 0,17 (2%) 9,43 ≈ 10 funcionários
Total				≈ 10 Funcionários

6.5.1 Do total de **8,50 funcionários** estimados no Quadro 16 deverão ser acrescidos 2% (TA) do valor do IPF totalizando **10 funcionários**. Estes, **10 funcionários** desenvolverão suas atividades no RU da PV, de acordo com a distribuição sugerida no Quadro 17.

Quadro 17– Distribuição de Funcionários nos Setores do Restaurante Universitário da Praia Vermelha
Segunda- feira a Sexta- feira

Restaurante Universitário da Praia Vermelha	Total Funcionários	1º Turno
Setor Administrativo	02	02
Nutricionista	01	01
Operador de Caixa	01	01
Setor de Distribuição	04	04

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Copeiros	04	04
Setor de Higienização (Áreas, Utensílios e Equipamentos)	04	04
Auxiliar de serviços gerais	04	04
Total	10	10

6.5.2. Nos cálculos acima não está incluída a mão de obra dos motoristas necessários para o transporte das refeições nos Restaurantes Universitários;

6.5.3. Para o transporte das refeições, a CONTRATADA deverá disponibilizar motoristas exclusivos para esse fim, para cada um dos Restaurantes Universitários;

6.5.4. Para a distribuição percentual dos funcionários nos setores do Restaurante Universitário da PV (Quadro 17) foi utilizado como referência MEZOMO (MEZOMO, I.F. de B. O Serviço de Nutrição; Administração e Organização. São Paulo, CEDAS, 1983, adaptado);

Administração e Manutenção	20,00%
Distribuição de refeições	40,00%
Higienização de Áreas, Equipamentos e utensílios	40,00%

6.5.5. Para a prestação do serviço no Restaurante do RU da PV, a CONTRATADA deverá basear-se no quadro de horários abaixo.

	FUNÇÕES	JORNADA	HORÁRIO	
			ENTRADA	SAÍDA
1	Nutricionista	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:40	20:28
1	Operador de Caixa	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:40	20:28
3	Copeiro	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:40	20:28
1	Copeiro	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:00	19:48
2	Servente de Limpeza	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:30	20:18
2	Servente de Limpeza	44 horas semanais (segunda à sexta)	10:00	19:48

6.6. Para a prestação do serviço no Restaurante Universitário de Caxias a CONTRATADA deverá basear-se nas seguintes referências:

Quadro 18 – Dimensionamento de Funcionários no RU de Caxias
Segunda-feira a Sexta-feira

TURNO	IPF	IPD	ISD	IPT
-------	-----	-----	-----	-----

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

1º turno	$\frac{260 \times 17}{8 \times 60}$ 9,20 Funcionários	$\frac{365-30}{30}$ 11,16 períodos de descanso por substituto	$\frac{9,20}{11,16}$ 0,82 Funcionários	$9,20 + 0,82 + 0,18 (2\%) = 10,20$ 10,20 Funcionários
TOTAL				≈ 10 Funcionários

6.6.1. Do total de **9,20 funcionários** estimados no Quadro 18 deverão ser acrescidos 2% (TA) do valor do IPF (1 funcionário) totalizando **10 funcionários**. Estes **10 funcionários** desenvolverão suas atividades no RU de Caxias, de acordo com a distribuição sugerida no Quadro 19.

Quadro 19 – Distribuição de Funcionários nos Setores do RU de Caxias
Segunda-feira a Sexta-feira

Restaurante Universitário de Caxias	Total Funcionários
Setor Administrativo	02
Nutricionista	01
Operador de Caixa	01
Setor de Cocção	02
Cozinheiro	01
Auxiliar de cozinha	01
Setor de Distribuição	03
Copeiros	03
Setor de Higienização (Áreas, Utensílios e Equipamentos)	03
Auxiliar de serviços gerais	03
Total	10

6.6.2. Para a distribuição percentual dos funcionários nos setores do RU de Caxias (Quadro 19) foi utilizado como referência MEZOMO (MEZOMO, I.F. de B. O Serviço de Nutrição; Administração e Organização. São Paulo, CEDAS, 1983, adaptado):

Administração	20,00%
Cocção	20,00%
Distribuição de refeições	30,00%
Higienização de Áreas, Utensílios e Equipamentos	30,00%

6.6.3. Para a prestação do serviço no Restaurante de Caxias, a CONTRATADA deverá basear-se no quadro de horários abaixo.

	FUNÇÕES	JORNADA	HORÁRIO	
			ENTRADA	SAÍDA
1	Nutricionista	44 horas semanais (segunda à sexta)	8:00	16:48
1	Operador de Caixa	44 horas semanais (segunda à sexta)	8:00	16:48

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

3	Copeiro	44 horas semanais (segunda à sexta)	8:00	16:48
3	Auxiliar de serviços gerais	44 horas semanais (segunda à sexta)	8:00	16:48
1	Auxiliar de cozinha	44 horas semanais (segunda à sexta)	6:00	14:48
1	Cozinheiro	44 horas semanais (segunda à sexta)	6:00	14:48

6.7. Para cada ponto de distribuição das preparações que compõem o cardápio nos Restaurante Universitário de Caxias, a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários capacitados, sendo: 01 para apoio aos itens com porcionamento livre (arroz, feijão); 01 para a guarnição; 01 para o prato protéico e a opção vegana ; 01 para a entrada e sobremesa e para a distribuição do refresco:

6.7.1. A CONTRATADA deverá manter no mínimo 2 (dois) funcionários no ponto de venda, responsáveis pela identificação do comensal e venda de refeições;

6.7.2. Para o cálculo do número de nutricionistas foram utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução CFN nº 600/2017. Os nutricionistas deverão, obrigatoriamente, possuir registro no CRN-4;

6.8. No ponto de distribuição das preparações que compõem o cardápio no RU PV e RU IFCS-IH, a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários qualificados, sendo: 01 para apoio aos itens com porcionamento livre (arroz parboilizado ou integral e feijão); 01 para a guarnição; 01 para o prato proteico e a opção vegana; 01 para a entrada e sobremesa e para a distribuição do refresco:

A Universidade Federal do Rio de Janeiro 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.

7. PLANEJAMENTO DIETÉTICO

7.1 Planejamento qualitativo e quantitativo envolvendo composição de cardápios, aplicação de ferramentas de avaliação e coordenação de processos para a adequação técnica e sensorial do processo produtivo de refeições;

7.2 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;

7.3 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial;

7.4 . Composição da Refeição

7.4.1 Cada refeição deverá ser composta por:

- 1 (uma) entrada;
- 1 (um) prato principal ou 1 (uma) opção vegana;
- 1 (uma) guarnição;
- 2 (dois) acompanhamentos (feijão e arroz parbolizado+ 1 opção de arroz integral, adicionado ou não de vegetais).
- 1 (um) refresco adoçado + 1 (uma) opção de refresco não adoçado;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 1 (uma) sobremesa.

7.4.1.1 As preparações veganas não deverão conter ingredientes de origem animal.

7.4.1.2 Quando forem ofertadas preparações que contenham 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.

7.4.1.3 Quando forem ofertadas preparações que contenham ingredientes potencialmente alergênicos (qualquer item da composição do cardápio), deverá ser disponibilizada opção isenta do(s) ingrediente(s) alergênico(s).

7.5 . Elaboração do cardápio

7.5.1 Os cardápios elaborados atenderão às frequências e porções descritas nos anexos 4 a 9.

7.5.2 Cada refeição deverá fornecer aproximadamente 1.000 (um mil) quilocalorias (kcal), sendo 16 (dezesseis) por cento na forma de proteínas, 59 (cinquenta e nove) por cento de carboidratos e até 25 (vinte e cinco) por cento de lipídios. Será aceita a variação de até 10 (dez) por cento sobre o valor energético e os percentuais de proteínas e carboidratos;

7.5.3 Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e elaborados mensalmente pela CONTRATANTE, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).

7.5.4 O cardápio mensal será apresentado para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução. A CONTRATADA deverá avaliar as condições de execução do cardápio apresentado em um prazo de até 07 (sete) dias, para a aprovação da CONTRATANTE;

7.5.5 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 produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA;

7.5.6 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 nos ANEXOS 1A e 1B;

7.5.7 A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio). Estas informações, incluindo-se ilustrações (fotos) deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações;

7.5.8 Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e aprovadas previamente pela equipe técnica da CONTRATANTE, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 dias antes de sua produção no cardápio.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

7.6 . Frequência e porcionamento dos gêneros do cardápio

7.6.1 Entrada:

- 7.6.1.1** A frequência de alimentos/preparações na composição deste item do cardápio deverá seguir a tabela especificada no ANEXO 2.
- 7.6.1.2** A entrada deverá ser constituída de uma salada composta, totalizando aproximadamente 100 gramas, sendo um dos itens preferencialmente um vegetal folhoso, que deverá pesar em torno de 25 a 40 gramas, dependendo do tipo. Todos os componentes da salada deverão ser oferecidos do início ao término do horário de distribuição, respeitando as proporções pré-definidas.
- 7.6.1.3.** No inverno, a salada poderá ser substituída pela preparação sopa à base de vegetais e/ou leguminosas no porcionamento de 200 a 250 gramas por pessoa. A sopa não deverá conter ingredientes de origem animal.
- 7.6.1.4.** Os molhos industrializados para a salada, como shoyo, mostarda e maionese, deverão ser utilizados com frequência de até 1(uma) vez por semana, por refeição. Dar preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

7.6.2 Prato principal:

- 7.6.2.1** O prato principal será constituído por 1 (uma) preparação à base de gênero cárneo ou 1 (uma) opção vegana para cada usuário, conforme descrito no ANEXO 3, evitando a repetição do tipo de carne e do corte em dias consecutivos.
- 7.6.2.2** Preparações mistas podem fazer parte do prato principal, tais como: empadões, escondidinho de aipim, tortas e quiches. No ANEXO 3 encontra-se a tabela de frequência mensal e listagem de exemplos de opções veganas.
- 7.6.2.3** Fica vedado o uso de temperos artificiais nas preparações, como caldos industrializados e produtos à base de glutamato monossódico ou similares.

7.6.3 Guarnição:

- 7.6.3.1** Caracteriza-se por preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês. Complementa e combina com o prato principal.
- 7.6.3.2** A frequência de cada tipo de guarnição com suas respectivas porções deverá seguir o descrito no ANEXO 4.

7.6.4 Acompanhamentos:

- 7.6.4.1** Deverá ser oferecido arroz integral (adicionado ou não de vegetais) diariamente como opção ao arroz parbolizado;
- 7.6.4.2** Poderão ser oferecidos outros tipos de feijão ou lentilha em substituição ao feijão preto, até 2 (duas) vezes por semana (2 vezes no almoço e 2 vezes no jantar) conforme ANEXO 5;
- 7.6.4.3** Não é permitido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção das preparações tutu e feijão tropeiro;
- 7.6.4.4** A frequência de cada tipo de acompanhamento deverá seguir o descrito no ANEXO 5 E ANEXO 5-A;

7.6.5 Refresco:

- 7.6.5.1** O refresco servido deverá ser de frutas naturais ou polpa de frutas pasteurizada. O refresco não deverá conter corantes ou aromatizantes artificiais;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 7.6.5.2** Deverão ser fornecidos 300 (trezentos) ml de refresco por refeição;
- 7.6.5.3** O refresco deverá ser servido gelado e disponibilizado sob 2 (duas) formas: adoçado com açúcar do tipo sacarose e não adoçado. Para aqueles que optarem pela forma isenta de sacarose deverá ser oferecido edulcorante líquido/pó em sua embalagem original, tipo sucralose. Os edulcorantes oferecidos não devem conter ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina;
- 7.6.5.4** A faixa de percentagem mínima de polpa para a composição dos refrescos deve ser de 20 a 30%, conforme *Decreto* Nº 6.871 de 04/06/09, definido a partir dos testes de rendimento, qualidade e análise sensorial aprovados pela CONTRATADA.
- 7.6.5.5** A água para diluição de refrescos deverá ser filtrada. O refresco oferecido deverá ser preparado no local de distribuição;

7.6.6 Sobremesa:

- 7.6.6.1** A sobremesa deverá ser constituída preferencialmente por frutas nacionais da estação, inteiras ou fracionadas. Poderá compor a sobremesa uma preparação doce¹ (uma) vez por semana (1 no almoço e 1 no jantar);
- 7.6.6.2** Nos dias em que a sobremesa ofertada for doce, deverá ser disponibilizado doce diet ou fruta como opção, conforme o cardápio previamente aprovado; e, quando for o caso, preparado com leite desnatado e adoçante culinário, a ser definido pela CONTRATANTE;
- 7.6.6.3** Qualquer preparação doce a ser inserida no cardápio, diferente das discriminadas no ANEXO 6, deverá ser previamente submetida à aprovação da CONTRATANTE;
- 7.6.6.4** Frutas como manga, melancia, melão, mamão e abacaxi deverão ser servidas à francesa, em fatias, ou outra forma acordada com a CONTRATANTE, conforme ANEXO 6;
- 7.6.6.5** As frutas deverão ser enviadas às unidades-satélite higienizadas e, quando for o caso, fracionadas;
- 7.6.6.6** Os doces deverão ser embalados ou porcionados em recipientes individuais descartáveis com tampa e etiquetados contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade;
- 7.6.6.7** Os doces poderão ser porcionados em recipientes individuais descartáveis no local de distribuição (unidades-satélite), devendo ser devidamente etiquetados conforme a legislação vigente..

7.7. Qualidade dos gêneros

- 7.7.1.** 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;
- 7.7.2.** 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.
- 7.7.3.** 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;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 7.7.4. Em relação aos gêneros de uso mais constante- arroz, feijão, açúcar, óleo, - 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 respeitar os critérios do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) no ANEXO 1B e os testes de rendimento e qualidade deverão ser registrados nos instrumentos existentes;
- 7.7.5. No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE para diagnóstico;
- 7.7.6. 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;
- 7.7.7. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

8. AGRICULTURA FAMILIAR

- 8.1. A aquisição dos gêneros alimentícios deverá atender ao percentual mínimo determinado pelo Decreto nº 8473, de 22 de junho de 2015, 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;
- 8.2. 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.
- 8.3. O custo referente a aquisição alimentos através da Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE será **deduzido** do pagamento mensal à CONTRATADA.
- 8.4. 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 CONTRANTANTE.

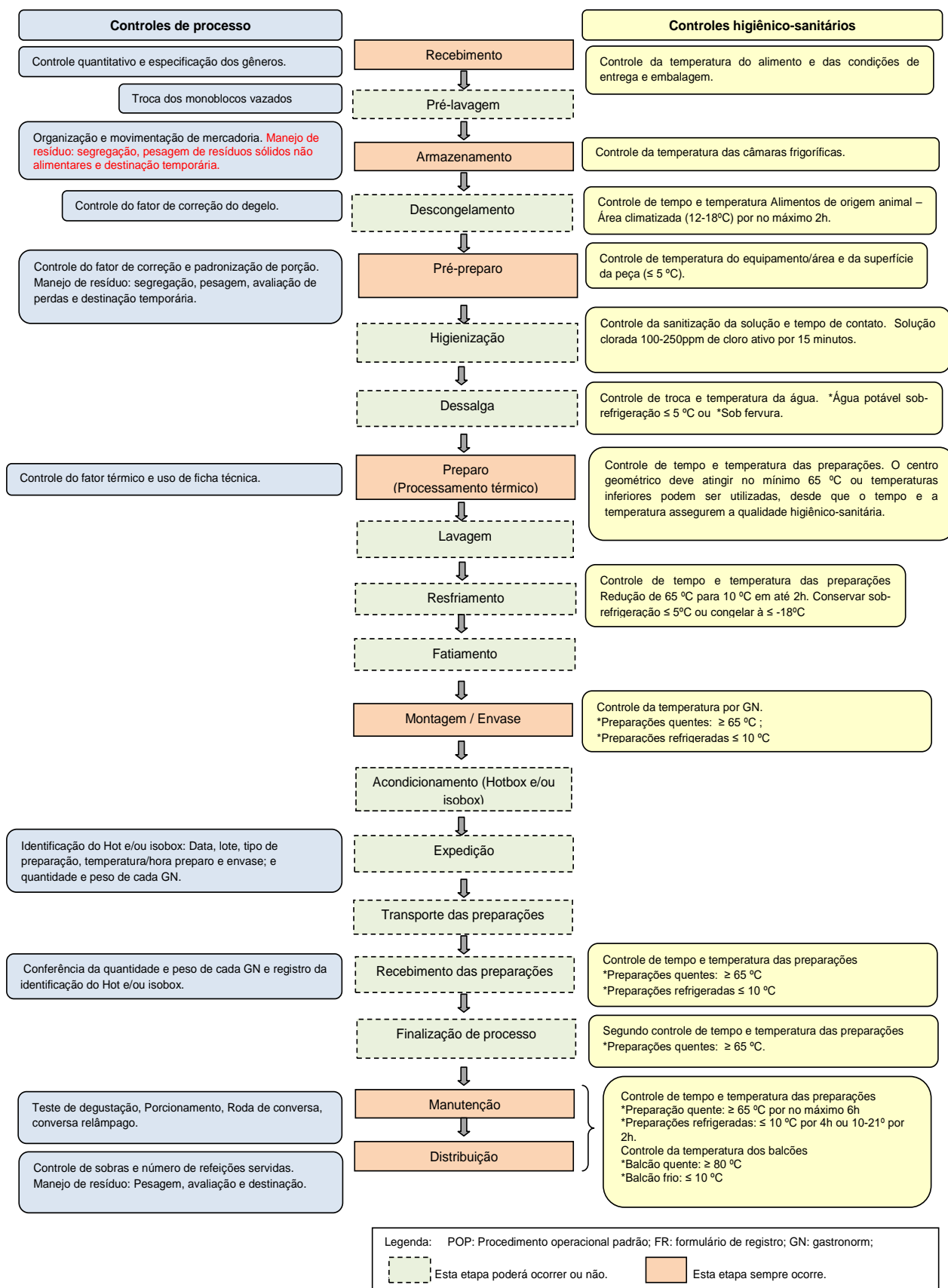
9. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

- 9.1. A operacionalização dos serviços nos Restaurantes Universitários deverá seguir todas as etapas do fluxograma do processo produtivo de refeições, representados na Figura 1, respeitando os dispositivos da legislação sanitária e os de controle de processos pela adoção dos critérios e instrumentos determinados pela CONTRATANTE;

FIGURA 1 - FLUXOGRAMA DO PROCESSO PRODUTIVO DE REFEIÇÕES (LOCAL E TRANSPORTADA)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04



9.2. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá registrar o monitoramento das temperaturas dos alimentos e/ou preparações, em todas as etapas do Fluxograma do Processo Produtivo de Refeições (Fig. 1), com base na RDC/ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 (ANEXO 8 e ANEXO 8-A). Outros

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

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;

9.3. Da aquisição dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:

9.3.1. A aquisição de gêneros deverá respeitar o PIQ estabelecido pela CONTRATANTE, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde, conforme ANEXO 1B. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos;

9.3.2. Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações;

9.3.3. A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE, conforme descrito no item 7.8;

9.4. Os Gêneros Alimentícios solicitados para atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão, e para atendimento ao CAp UFRJ e EEI UFRJ, deverão sofrer aprovação prévia pelo fiscal.

9.5. Os gêneros alimentícios solicitados deverão ser conferidos no ato do recebimento, com assinatura do servidor responsável.

9.6. A quantidade de cada gênero alimentício poderá oscilar para mais ou para menos, conforme a necessidade e sazonalidade dos insumos, não devendo ultrapassar o valor total contratual previsto para os gêneros alimentícios.

9.7. As solicitações de gêneros alimentícios deverão ser entregues pelos solicitantes à Coordenação do SIA, respeitando o quantitativo e especificações previstos.

9.8. Os itens devem ser solicitados nas quantidades disponíveis em embalagens de mercado, sendo vedado o fracionamento em caso de não observância

9.9. Após entregues, o gêneros alimentícios serão de responsabilidade exclusiva dos solicitantes.

9.10. Os controles técnicos para controle de fornecimento dos gêneros alimentícios disponibilizados pela CONTRATANTE serão de uso obrigatório.

9.11. Da recepção e armazenamento de gêneros alimentícios:

9.11.1. Caberá à CONTRATADA 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;

9.11.2. 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;

9.11.3. Na recepção deverão ser aplicados os instrumentos de controle da qualidade estabelecidos pela CONTRATANTE;

9.11.4. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada;

9.11.5. A CONTRATADA 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;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 9.11.6. 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;
- 9.11.7. 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;

9.12. Do pré-preparo e preparo dos alimentos:

- 9.12.1. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;
- 9.12.2. 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 o seu envase e distribuição (ANEXO 8 e ANEXO 8-A);
- 9.12.3. Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados sob refrigeração. 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;
- 9.12.4. Todos os alimentos prontos que serão transportados deverão ser identificados e mantidos em *gastronorm* tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos à temperatura adequada, conforme legislação vigente;
- 9.12.5. Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela CONTRATANTE, no prazo mínimo de 01 (uma) hora e de no máximo 02 (duas) horas antes da distribuição, devendo a CONTRATADA realizar imediata substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;
- 9.12.6. 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;
- 9.12.7. As preparações que possuírem leite como ingrediente deverão ser elaboradas com leite em pó. Quando solicitado e/ou autorizado pela CONTRATANTE poderá ser utilizado o leite líquido integral UHT;
- 9.12.8. 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;
- 9.12.9. Não será permitida a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição, com exceção daqueles relacionados no ANEXO 1A;
- 9.12.10. 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 ou farinha de arroz;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

9.12.11. As placas de altileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos;

9.13. Do acondicionamento das refeições a serem transportadas:

9.13.1. Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos 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;

9.13.2. As preparações frias (saladas, frutas fracionadas e doces produzidos no RU Central) 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;

9.13.3. 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;

9.13.4. 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;

9.14. Dos critérios necessários para o transporte das refeições:

9.14.1. As preparações deverão ser transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano, 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 conforme normas vigentes da Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro;

9.14.2. O(s) veículo(s) deverá(o) ser compatíveis com a quantidade e a especificidade das preparações a serem transportadas e em condições adequadas de manutenção e higiene;

9.14.3. 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;

9.14.4. Os veículos de transporte deverão ser adequados e específicos para cada tipo de alimento (quente ou frio), sendo transportados separadamente, em momentos distintos.

9.14.5. 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;

9.14.6. 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;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 9.14.7.** Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados;
- 9.15. Dos critérios necessários para o entrega e transporte dos insumos para o CAp e EEI:**
- 9.15.1.** Os insumos deverão ser transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano, 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 conforme normas vigentes da Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro;
- 9.15.2.** O(s) veículo(s) deverá(ao) ser compatíveis com a quantidade e a especificidade de gêneros alimentícios e insumos a serem transportadas e em condições adequadas de manutenção e higiene;
- 9.15.3.** Cumprir os horários de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE, levando em consideração o tempo necessário para prévia aprovação e temperatura adequada dos alimentos;
- 9.15.3.1.** Cumprir os horários de entrega dos gêneros alimentícios e insumos em geral estabelecidos pela CONTRATANTE para a EEI;
- 9.15.3.2.** A entrega dos gêneros alimentícios e insumos em geral para a EEI serão realizadas 3 (três) vezes por semana.
- 9.15.4.** Os veículos de transporte deverão ser adequados e específicos para cada tipo de alimento (quente ou frio), sendo transportados separadamente, em momentos distintos.
- 9.15.5.** Os veículos destinados ao transporte de alimentos resfriados 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;
- 9.15.6.** 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;
- 9.15.7.** Os funcionários envolvidos no transporte dos gêneros deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados;
- 9.16. Da recepção das refeições transportadas:**
- 9.16.1.** A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar a contaminação das mesmas;
- 9.16.2.** Os equipamentos próprios para o transporte das preparações devem estar higienizados, íntegros e vedados, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas e identificadas;
- 9.16.3.** A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para esta função, com a supervisão do nutricionista da CONTRATADA;
- 9.16.4.** No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações, incluindo pesagem e aferição/controle da temperatura;
- 9.16.5.** Os lotes das preparações quando reprovados pela CONTRATANTE ou que tenham ultrapassado o tempo máximo de validade deverão ser imediatamente descartados;
- 9.17. Da distribuição das refeições:**
- 9.17.1.** As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 9.17.2.** A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Termo de Referência
- 9.17.3.** 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 6;
- 9.17.4.** A CONTRATANTE disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição (ANEXO 9), 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;
- 9.17.5.** 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 no ANEXO 8 e ANEXO 8-A;
- 9.17.6.** A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE;
- 9.17.7.** Os talheres deverão estar embalados em sacos de papel (especificados no ANEXO 1A) e dispostos na linha de distribuição, contendo guardanapo, faca, colher, garfo de mesa e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia;
- 9.17.8.** No RU da PV, os talheres (garfo, colher e faca de mesa), guardanapos, sacos de papel, deverão ser ofertados nas formas descartável e de aço inox.
- 9.17.9.** A CONTRATADA deverá disponibilizar no refeitório da CONTRATANTE os seguintes itens: azeite de oliva extra virgem, vinagre, sal, farinha de mandioca, palito, guardanapo (24 x 24cm) e adoçante. O palito e o sal deverão ser apresentados acondicionados em embalagem individual descartável;
- 9.17.10.** O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia;
- 9.17.11.** Em caso de não cumprimento da composição básica do cardápio conforme item 7.4, fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições, não sendo a CONTRATANTE obrigada a efetuar o pagamento do valor do subsídio das refeições incompletas;
- 9.18.** Ao comensal não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio, como também, repetir a refeição, nem mesmo mediante pagamento.
- 9.19. Do atendimento às salas administrativas nos Restaurantes Universitários:**
- 9.19.1.** A contratada deverá fornecer água potável (a partir do filtro das unidades) e café (preparado na cafeteira da unidade) nas salas administrativas nos RU, repondo estes itens sempre que necessário e no mínimo 2 (duas) vezes por dia;
- 9.19.2.** A contratada deverá fazer a lavagem e organização dos copos e xícaras utilizadas durante o expediente, repondo estes itens aos setores sempre que necessário e no mínimo 2 (duas) vezes por dia;
- 9.20. Do acompanhamento do serviço:**
- 9.20.1.** Nutricionista da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, como:

- 9.20.1.1.** A aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; o controle quantitativo e qualitativo e o armazenamento dos gêneros; o pré-preparo e a cocção dos alimentos; a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos;
- 9.20.1.2.** A temperatura e o acondicionamento das preparações em equipamentos térmicos que serão transportadas para o RU CT, RU Letras, RU PV e RU Centro, de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);
- 9.20.1.3.** A avaliação da aceitação das preparações, além da elaboração de relatórios técnicos de avaliação e análise dos dados obtidos nas etapas anteriormente citadas, que deverão ser apresentados e discutidos com a equipe de fiscalização da CONTRATANTE;
- 9.20.1.4.** A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

10. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 10.1.** Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 100g de todas as preparações do cardápio diário servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas no horário de início da distribuição e no horário correspondente a 1/3 do período do término previsto para a distribuição 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. No caso das amostras líquidas, as mesmas deverão ser armazenadas somente sob refrigeração;
- 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, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

11. CONSIDERAÇÕES SOBRE HIGIENIZAÇÃO

- 11.1.** A higienização de todas as dependências internas no RU Central (incluindo Laboratório Dietético, Sala de Aula, Ambulatório Nutricional) e externas (incluindo Casa de Máquinas), dependências internas e externas (no RU CT, RU Letras, RU Centro, RU PV e RU Caxias), equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário; inclusive a área de descarga de mercadorias;
- 11.2.** A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene pessoal nos Restaurantes Universitários (banheiros de usuários e funcionários), bem como proceder a limpeza desses locais, durante todo o horário de distribuição das refeições;
- 11.3.** A CONTRATADA deverá manter funcionários para a higienização dos refeitórios e para reabastecer o material de higiene pessoal do mesmo nos RU Central, RU CT, RU Letras, RU Centro, RU PV e RU Caxias durante todo o horário de distribuição das refeições;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 11.4. Os equipamentos isotérmicos utilizados para o transporte das preparações para deverão ser higienizados na sede da CONTRATADA quando o transporte for para RU CT, RU Letras, RU PV e RU Centro, assim como os recipientes *gastronorms* e no RU Central e na cozinha da empresa, quando o transporte for para RU CT e RU Letras, RU PV e RU Centro, adotando os procedimentos descritos em POP específico;
- 11.5. 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 deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;
- 11.6. 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;
- 11.7. A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA;
- 11.8. Os resíduos sólidos (alimentar e não alimentar) serão recolhidos pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes e armazenados em local indicado pela CONTRATANTE.

12. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- 12.1. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as instalações, mobiliário e equipamentos (ANEXO 10A, 10B, 10C) para a execução dos serviços contratados;
- 12.2. No Restaurante Universitário de Caxias a CONTRATADA deverá disponibilizar equipamentos, mobiliário e utensílios (ANEXO 10D) para o início da prestação de serviço, necessários para a produção e distribuição das refeições.
- 12.3. Nos Restaurantes Universitários da PV e IFCS-IH a CONTRATADA deverá disponibilizar equipamentos, mobiliário e utensílios (ANEXO 10D) para o início da prestação de serviço, necessários para a distribuição das refeições.
- 12.4. As despesas com consumo de gás serão responsabilidade da CONTRATANTE;
 - 12.4.1. As manutenções corretivas e preventivas das instalações físicas (predial) serão de responsabilidade da CONTRATADA devendo obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE em relação à necessidade, 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 de acordo com a legislação vigente e com aprovação prévia da CONTRATANTE;
- 12.5. A manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE (ANEXO 10A, 10B e 10C) será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;
- 12.6. Os serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas tecnicamente autorizadas sob aprovação prévia da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado no item 11.3, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo equipamento igual ou

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto. O custo será da CONTRATADA;

- 12.7.** Para a realização do serviço de manutenção deverão ser atendidas as Normas Regulamentadoras – NR, relativas à segurança do trabalho pertinentes a cada situação – NR10, NR 12, NR 13 e NR35. Os trabalhadores pertencentes às empresas prestadoras desses serviços deverão ter o curso referentes à NR em questão, bem como serão exigidas para todo e qualquer equipamento relativo à manutenção, a adoção e o uso dos equipamentos de proteção individual e coletivo;

12.7.1. A documentação referente à rotina de registro da dinâmica própria do serviço de manutenção deverá ser mantida atualizada. Os formulários e mapas, bem como sua avaliação, devem ser apresentados e assinados pelos representantes designados da CONTRATANTE e CONTRATADA, semanalmente;

12.7.2. O prazo máximo para fechamento completo do inventário mensal dos equipamentos é de três dias úteis depois do sexto dia de cada mês. Os itens de utensílios, equipamentos e mobiliário identificados como falta em inventário deverão ser repostos pela CONTRATADA.

13. ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL

- 13.1.** A CONTRATADA 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 abaixo relacionadas:

13.1.1. No RU Central: recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e cocção de alimentos; distribuição das refeições; envase de preparações para transporte e expedição para os Restaurantes Universitários do CT e de Letras; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; controle e venda de refeições; acolhimento de clientes/usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade, conforme ANEXO 11;

13.1.2. Nos Restaurantes Universitários do CT e de Letras: recepção de gêneros/refeições; finalização das preparações; distribuição das refeições; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; controle e venda das refeições; acolhimento de clientes/usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade, conforme ANEXO 12A;

13.1.3. Nos Restaurantes Universitários do Centro, da PV e de Caxias: recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e cocção de alimentos recepção de gêneros/refeições; finalização das preparações; distribuição das refeições; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; controle e venda das refeições; acolhimento de clientes/comensais, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade, conforme ANEXO 12B;

- 13.2.** A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da CONTRATANTE, nutricionistas com autonomia para imediata resolução de problemas, durante todo o período de prestação dos serviços substituindo-os em seus impedimentos, por outros de mesmo nível ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 13.3.** A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da CONTRATANTE Administrador de Edifícios, conforme Quadro6 ,para avaliar e coordenar a execução de serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; na substituição, troca, limpeza, reparo e instalação de peças e componentes de equipamentos, sempre que necessário, inclusive nos finais de semana e feriados;
- 13.3.1.** A avaliação, coordenação e execução dos serviços de manutenção que se refere o item 12.4 compreende os RU Central, RU CT e RU Letras
- 13.4.** A CONTRATADA 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;
- 13.5.** Os laudos dos exames periódicos de saúde dos funcionários envolvidos na prestação dos serviços, objeto do contrato, deverão obedecer aos princípios estabelecidos pelas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego (NR 7 e 9). Esses deverão ser arquivados nas dependências da CONTRATANTE e apresentados à mesma sempre que solicitados;
- 13.6.** A CONTRATADA 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 à execução do serviço;
- 13.6.1.** Ao admitir os funcionários do sexo masculino a CONTRATADA deverá informar que não será permitido, em hipótese alguma, funcionários com barba e /ou bigode;
- 13.6.2.** Não será permitido o uso de maquiagem durante a jornada de trabalho;
- 13.7.** Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR 6 do Ministério do Trabalho e Emprego;
- 13.8.** A contratada deverá manter um estoque mínimo de EPIs e uniformes na unidade;
- 13.9.** No início do contrato, os funcionários deverão receber da CONTRATADA, 03 (três) jogos (mudas) de uniforme novo e EPI de acordo com a função, respeitando o quantitativo e a frequência descritos no ANEXO 15. A composição dos uniformes por categoria profissional estão descritos a seguir:
- 13.9.1.** Nutricionista e Técnico em Nutrição: Uniforme do modelo da empresa, jaleco branco, calçados fechados e rede de malha fina para proteção dos cabelos;
- 13.9.2.** Assistente Administrativo, Encarregado de Produção, Administrador de edifícios e Operador de Caixa: Calça social, blusa ou camisa social com manga curta, meias, calçados fechados e rede de malha fina para proteção dos cabelos;
- 13.9.3.** Almoxeiro e Auxiliar de Almoxeiro: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, bibico, avental impermeável com amarras na cintura e no pescoço, meias, botas antiderrapantes, japonsa forrada e reforçada com capuz, luvas reforçadas para baixas temperaturas e rede de malha fina para proteção dos cabelos;
- 13.9.4.** Magarefe e Auxiliar de Magarefe: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, bibico, avental impermeável

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

com amarras na cintura e no pescoço, meias, botas antiderrapantes, luvas de malha de aço e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

13.9.5. Cozinheiro e Auxiliar de Cozinheiro: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, bibico, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço, meias, sapatos antiderrapantes e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

13.9.6. Copeiras: Calça de brim com cordão e elástico, blusa de brim sem botões e sem bolsos, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço, meias, sapatos antiderrapantes e touca de rede com aba;

13.9.7. Auxiliar de Serviços Gerais: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões, bibico, meias, botas antiderrapantes, luvas de borracha reforçadas, avental impermeável com amarras na cintura e no pescoço e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

13.9.8. Motorista: Calça social, blusa ou camisa social com manga curta, meias e calçados fechados.

13.9.8.1. Ao acessar as dependências dos RU, o motorista deverá utilizar rede de malha fina para proteção dos cabelos.

13.10. Após o período de 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá fornecer 01 (um) novo jogo de uniforme e avaliar a necessidade de troca dos jogos de uniformes inicialmente recebidos, com exceção dos calçados fechados e/ou botas antiderrapantes que deverão ser substituídos, no mínimo anualmente, ou em menor periodicidade caso ocorram avarias. O EPI deverá ser fornecido ou substituído conforme demanda e necessidade de cada área de trabalho, independente de prazo;

13.11. Após o 1º ano de contrato, em caso de renovação, a CONTRATADA deverá fornecer no mínimo a cada ano de contrato, novos jogos de uniformes, incluindo 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;

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

13.13. Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional;

13.14. Não é permitido aos funcionários transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando uniforme;

13.15. A CONTRATADA deverá disponibilizar luvas descartáveis para todos os funcionários envolvidos com a manipulação de alimentos;

13.16. 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 função.

14. CUSTEIO DA REFEIÇÃO

14.1. Os estudantes de graduação e pós-graduação da UFRJ com matrícula ativa pagarão o valor de R\$ 2,00 (dois reais), sendo o restante do valor lícitado subsidiado pela CONTRATANTE.

14.2. Os servidores com matrícula ativa pagarão o valor integral lícitado, sem o subsídio da CONTRATANTE.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 14.3.** Na falta do prato principal (cárneo ou vegano) ou de dois itens ou mais do cardápio, a refeição não poderá ser cobrada; na falta de apenas um item, que não o principal, será cobrado 50% (cinquenta por cento) do valor cobrado ao comensal (aluno e servidor).
- 14.4.** A cobrança dos valores referentes à refeição distribuída aos estudantes será de responsabilidade da CONTRATADA;
- 14.5.** Na eventualidade de concessão de gratuidade para casos especiais, mediante autorização prévia da Pró Reitoria de Gestão e Governança, o pagamento integral da refeição estará a cargo da CONTRATANTE.
- 14.6.** Cada estudante só poderá realizar 1 (uma) refeição em cada período – almoço e jantar –com acesso mediante apresentação de documentação comprobatória de identificação e vínculo com a UFRJ.
- 14.7.** A diferença entre o preço contratual da refeição e o cobrado aos estudantes deverá ser pago pela CONTRATANTE (subsídio);
- 14.8.** Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio conforme item 7.4 fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições, ficando a critério da CONTRATANTE efetuar ou não o pagamento do valor do subsídio das refeições incompletas;
- 14.9.** O risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA e à CONTRATANTE caberá somente pagar a diferença entre os valores efetivamente pagos pelos usuários e o preço unitário da refeição. A CONTRATANTE não será responsável, em nenhuma hipótese, por eventual prejuízo suportado pela CONTRATADA devido a não venda das refeições preparadas que não foram solicitadas e ou acordadas previamente com a CONTRATANTE.

15. DA VISITA TÉCNICA – VISTORIA

- 15.1.** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o participante poderá realizar visita técnica-vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 9 horas às 15 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (21) 3938-6840/3938-6844;
- 15.2.** O prazo para visita técnica-vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do certame, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 15.3.** Para a visita técnica-vistoria, o participante ou o seu representante deverá estar devidamente identificado.

16. OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 16.1.** Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar este fato previamente ao Fiscal do Contrato;
- 16.2.** Assinar recibo, assim que iniciar a prestação do serviço, de todo o material disponibilizado pela CONTRATANTE: mobiliário, equipamentos, utensílios de distribuição conforme discriminação do inventário e memorial descritivo das instalações prediais elaborado pela CONTRATANTE;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 16.3.** Utilizar as dependências da CONTRATANTE exclusivamente para atender ao objeto deste contrato;
- 16.4.** Manter em perfeitas condições de uso as dependências, equipamentos e mobiliário destinados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras por mau uso;
- 16.5.** Fornecer os utensílios necessários para atender todo o processo de produção, utilizando as referências do ANEXO 10D e 13;
- 16.6.** Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos estudantes e durante todo o período de distribuição das refeições;
- 16.7.** Apresentar inventários mensais de todos os utensílios (talheres, pratos, saladeiros e outros), mobiliário e equipamentos, até o décimo dia do mês posterior, providenciando a reposição, quando necessário. Esta reposição deverá ocorrer até 10 (dez) dias após a apresentação do inventário mensal;
- 16.8.** Disponibilizar água potável para a preparação do refresco, quando a água fornecida pela rede de abastecimento se apresentar imprópria, assim como na falta de abastecimento;
- 16.9.** Providenciar aquisição de água potável para os Restaurantes Universitários na falta de abastecimento pela empresa abastecedora do município ou por quaisquer outros motivos, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas;
 - 16.9.1.A** empresa fornecedora desse abastecimento deverá ter licenciamento sanitário conforme legislação vigente no Rio de Janeiro, 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;
- 16.10.** Quanto à manutenção dos equipamentos e manutenção predial, a CONTRATADA deverá observar os seguintes procedimentos:
 - 16.10.1** Apresentar no período máximo de 30 (trinta) dias, após o início do contrato, cronograma semestral de manutenção preventiva específica de cada equipamento, devendo este ser renovado semestralmente;
 - 16.10.2** A CONTRATADA deverá obedecer a um mapa de manutenção preventiva - área física, equipamentos e mobiliário, conforme periodicidade estabelecida pela CONTRATANTE;
 - 16.10.3** A CONTRATADA deverá apresentar previamente o planejamento mensal detalhado das atividades de manutenção preventiva a ser realizada nos Ru. A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal com as manutenções preventivas e corretivas realizadas no mês anterior;
- 16.11.** Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, que deverá ser realizada por empresas/e ou pessoal tecnicamente capacitado, de acordo com a legislação vigente, com aprovação prévia da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original, exceto quando autorizado pela CONTRATANTE;
 - 16.11.1.** Dispor de funcionários responsáveis pela manutenção corretiva dos equipamentos. Estes deverão estar disponíveis 24 (vinte e quatro) horas por dia, todos os dias do ano, incluindo finais de semana, feriados e recessos para não haver interrupção do processo produtivo das Unidades, caso algum equipamento imprescindível apresente defeito;
- 16.12.** Efetuar manutenção preventiva e corretiva do sistema de ar condicionado por empresas tecnicamente capacitadas e autorizadas pela CONTRATANTE,

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

devendo obedecer a um Plano de Manutenção, Operação e Controle conforme Lei 13.589/2018.

- 16.13.** Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), tais como extintores de incêndio, luz de emergência, placas de aviso entre outros;
- 16.13.1** Os extintores de incêndio deverão ser recarregados ou ter sua carga trocada, periodicamente, respeitando a data de validade, sendo essa troca feita por uma empresa certificada pelo Corpo de Bombeiros;
- 16.13.2** Deverá ser colocada uma placa identificando o tipo de extintor (CO₂, água pressurizada ou pó químico) e a área demarcada;
- 16.14.** Efetuar a manutenção predial em todos os RUs (refeitório, cozinha, área de distribuição-refeitório), laboratório dietético (RU Central), LANUTRI (RU Central) e salas anexas tanto interna como externamente (pintura, revestimento, troca de lâmpadas, substituição de tampas quebradas de caixas de gordura e esgoto, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, extintores de incêndio, entre outros), da área externa e interna de recepção de refeições, salas administrativas, banheiros, lavatórios e vestiários de funcionários;
- 16.14.1.** A limpeza das coifas de exaustão deverá ser feita pelo menos 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 (NR10, NR12, NR13, NR35 entre outras);
- 16.14.2.** 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;
- 16.15.** Realizar a higienização das dependências dos Restaurantes Universitários recolhendo os resíduos sólidos orgânicos (alimentar) e inorgânicos, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE para sua destinação final;
- 16.16.** Higienizar o reservatório de água do Restaurante Universitário Central, 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;
- 16.17.** Implantar em todas as dependências dos Restaurantes Universitários, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente, e sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. A cópia dos registros destas operações deverá ser encaminhada à CONTRATANTE;
- 16.17.1.** Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência, a realização dos procedimentos citados na cláusula 16.17;
- 16.18.** Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio, sob sua responsabilidade, que venha ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, 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. A substituição deve manter as características e especificações da peça original.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 16.19.** 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;
- 16.20.** Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos, utensílios, 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;
- 16.21.** Apresentar à CONTRATANTE no início da prestação de serviços um MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS e no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) das Unidades da prestação de serviço da CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 16.22.** Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios;
- 16.23.** Elaborar Manual de Padronização das Preparações contendo ilustrações (fotos) das mesmas;
- 16.24.** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, baseado nas Boas Práticas de Manipulação;
- 16.25.** 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;
- 16.26.** 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 encaminhar as amostras para análise bacteriológica;
- 16.27.** Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições dos funcionários não qualificados ou entendidos pela mesma como inadequados para a prestação do serviço;
- 16.28.** 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;
- 16.29.** Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário, ou quando necessário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma trimestral para as capacitações ao longo da prestação dos serviços;
- 16.30.** 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, neste período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários;
- 16.31.** Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, a realização de visitas nas dependências da Unidade;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 16.32. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo;
- 16.33. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Estas alterações somente serão permitidas mediante concordância e autorização da CONTRATANTE;
- 16.34. Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos totais (VCT) em local visível e de circulação de estudantes. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório;
- 16.35. Realizar campanhas em datas festivas (Dia da Alimentação, Páscoa, Festas Juninas, Natal, entre outras) e temáticas quando couber, sendo que o planejamento deverá ser previamente definido junto com a CONTRATANTE;
- 16.36. Manter funcionário administrativo supervisionando o controle da identificação e recepção dos estudantes e na fila de distribuição de refeições;
- 16.37. Realizar o controle aprovado pela CONTRATANTE do número de refeições devendo **manter um sistema adequado, confiável e auditável**. O sistema deve prever equipamentos registradores (catracas, caixas registradoras ou outros similares);
- 16.38. Caso seja disponibilizado Sistema de Controle de Acesso pela CONTRATANTE, o mesmo deverá ser utilizado obrigatoriamente.
- 16.39. Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições distribuídas aos estudantes e , independente do controle eletrônico ou outro método adotado para os mesmos fins;
- 16.40. Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro arrecadado, 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;
- 16.41. Encaminhar a fatura/nota fiscal para CONTRATANTE, de acordo com o estabelecido em contrato, após ateste do Fiscal do Contrato;
- 16.42. Participar, 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;
- 16.43. Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONTRATANTE;
- 16.44. 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;
- 16.45. Na concepção de Restaurante Escola, a CONTRATADA deverá cooperar e participar do atendimento integral aos pesquisadores e estagiários da CONTRATANTE;
 - 16.45.1. Os controles técnicos científicos indicados pela CONTRATANTE deverão ser utilizados obrigatoriamente pela CONTRATADA, que deverá ainda apresentar relatórios periódicos de avaliação.
- 16.46. 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;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 16.47.** Viabilizar visitas às instalações do RU Central, do RU CT, RU Letras, RU da PV, RU do IFCS-IH e RU de Caxias, quando solicitado por qualquer estudante, servidor público, prestador de serviço e visitantes mediante autorização da CONTRATANTE;
- 16.48.** A contratada será responsável pelos custos no desenvolvimento de suas atividades administrativas, tais como: equipamentos de informática, reprografia, material de escritório e o que mais se fizer necessário;
- 16.49.** Fica vedada à CONTRATADA a comercialização e propaganda de quaisquer produtos no interior do RU Central, do RU CT e do RU Letras;
- 16.50.** Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display etc.), salvo quando proposto pela CONTRATANTE;
- 16.51.** Disponibilizar touca e jaleco descartáveis para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários, como também, demais equipamentos de segurança para a circulação nas áreas internas do serviço;
- 16.52.** Disponibilizar aos comensais, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição;
- 16.53.** 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;
- 16.54.** 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;
- 16.55.** 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;
- 14.10.** 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);
- 16.56.** 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;
- 16.57.** 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;
- 16.58.** 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;
- 16.59.** Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- 16.60.** 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;
- 16.61.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 16.62.** 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;
- 16.63.** 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;
- 16.64.** 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;
- 16.65.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 16.66.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 16.67.** 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;
- 16.68.** 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;
 - 16.68.1.** Apresentar à CONTRATANTE comprovante de entrega e recebimento do referido comunicado à Receita Federal no prazo de 5 (cinco) dias;
- 16.69.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.70.** 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.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório;

17.2. Será permitida a subcontratação de parte dos serviços cujo objeto contratado não englobe os mesmos, tais como manutenção de equipamentos, manutenção de equipamentos de proteção coletiva, manutenção predial, controle de pragas, análises microbiológicas ou outros autorizados pela CONTRATANTE e desde que não ultrapasse o limite de 10 (dez) % sob o valor total dos serviços do objeto licitatório e permitido pela Administração com base na Lei 8666/93.

18. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 18.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

19. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 19.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 19.2.** Indicar à CONTRATADA, formalmente, o fiscal que acompanhará a execução contratual e o desenvolvimento técnico das atividades objeto deste contrato;
- 19.3.** Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 19.4.** Aprovar as faturas da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente fornecidas;
- 19.5.** Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados para pagamento mensal;
- 19.6.** Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, que subsidiem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual;
- 19.7.** Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual;
- 19.8.** Enviar Relatório de Execução mensal ao Setor de Contratos da CONTRATANTE;
- 19.9.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA;
- 19.10.** Realizar diariamente o registro das ocorrências do serviço nos respectivos restaurantes, em livro próprio – Livro de Ocorrências ou outro instrumento similar;
- 19.11.** Solicitar a assinatura do responsável técnico da CONTRATADA no Livro de Ocorrências, quando necessário, caracterizando a ciência do conteúdo pelo mesmo;
- 19.12.** Apresentar o cardápio mensal para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução;
- 19.13.** Elaborar e aprovar junto à CONTRATADA os cardápios, assim como aprovar as eventuais alterações solicitadas pela mesma, que não comprometam a qualidade das refeições, sempre que se fizerem necessárias e a qualquer tempo;
- 19.14.** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 19.15.** Fiscalizar as etapas do processo produtivo de refeições no RU Central, expedição para os RU CT, RU Letras e recebimento e distribuição no IFCS-IH, PV e Caxias;
- 19.16.** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, dos equipamentos, dos utensílios e dos veículos utilizados para o transporte das refeições;
- 19.17.** Proceder diariamente a degustação e aprovação das preparações;
- 19.18.** Fiscalizar as etapas de recepção e de distribuição das refeições transportadas no RU CT, RU Letras, no IFCS-IH, PV e Caxias de modo a garantir a execução do serviço contratado;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 19.19.** Comunicar à CONTRATADA com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas a alteração de quantitativo de refeições, em situações especiais;
- 19.20** Supervisionar o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas aos estudantes; Aos alunos só é facultado realizar uma refeição por período (almoço e jantar) devido ao complemento da refeição (subsídio) pago pela CONTRATANTE;
- 19.21.** Solicitar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário;
- 19.22.** Disponibilizar mobiliário, utensílios de distribuição (ANEXO 9) e equipamentos (ANEXO 10A , 10B, 10C) necessários para a execução das atividades envolvidas na prestação do serviço;
- 19.23.** Fornecer água corrente e energia elétrica nas dependências do RU Central, do RU CT, RU Letras;
- 19.24.** Efetuar o pagamento da fatura mensal do consumo de água e energia elétrica dos Restaurantes Universitários – RU IFCS-IH, RU PV e RU Caxias;
- 19.25.** Fornecer gás natural nas dependências do RU Central;
- 19.26.** Higienizar o reservatório de água do RU CT, e RU Letras, RU IFCS-IH, RU PV e RU Caxias a cada seis meses, por empresa tecnicamente autorizada para executar o serviço, de acordo com a legislação vigente (NR 33 e NR35), arquivando-se os originais dos registros da operação como laudo da potabilidade da água e documentação pertinente, disponibilizando este material à CONTRATADA;
- 19.27.** Não permitir que os empregados da CONTRATADA realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;
- 19.28.** Utilizar-se do Instrumento de Medição e Resultado - IMR (ANEXO 14) para avaliar a qualidade dos serviços prestados;
- 19.29.** Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:
 - 19.28.1.** Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 19.28.2.** Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas contratadas;
 - 19.28.3.** Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;
 - 19.28.4.** Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

20. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

- 20.1.** A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando as medidas a seguir:
- 20.2. Uso racional da água:**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 20.2.1.** Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;
- 20.2.2.** Identificar e corrigir possíveis vazamentos;
- 20.2.3.** Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos;
- 20.2.4.** Fica proibido:
 - 20.2.4.1.** Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, assim como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do ponto de uso;
 - 20.2.4.2.** Não encher os utensílios com água para ensaboar; usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água;
 - 20.2.4.3.** Executar operações de lavagem e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta;
 - 20.2.4.4.** Deixar carnes salgadas dentro de recipientes com a torneira aberta para retirada do sal.
- 20.3. Eficiência energética:**
 - 20.3.1.** A CONTRATADA deve desenvolver junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia;
 - 20.3.2.** Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE e tomada as devidas providências;
 - 20.3.3.** Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras;
- 20.4. Programa de gerenciamento de resíduos sólidos:**
 - 20.4.1.** A CONTRATADA deve responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gerenciamento de resíduos sólidos;
 - 20.4.2.** Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção;
 - 20.4.3.** Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições;
- 20.5. Destinação final de óleos utilizados no preparo das refeições:**
 - 20.5.1.** Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem, de acordo com as normas vigentes (INEA – Instituto Estadual do Ambiente), que prevê o controle dos geradores, transportadores e receptores.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

21. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 21.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997;
- 21.2.** O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;
- 21.3.** As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017;
- 21.4.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;
- 21.5.** A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05 de 2017, quando for o caso;
- 21.6.** O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666 de 1993;
- 21.7.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas tais como: marca, qualidade e forma de uso;
- 21.8.** O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993;
- 21.9.** Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva dos trabalhadores da CONTRATADA, exigirá-se, dentre outras, as comprovações previstas no item 2 do Anexo VIII-b da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05 de 2017;
- 21.10.** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993;
- 21.11.** O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação pela CONTRATADA do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias;
- 21.12.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666 de 1993.

- 21.13.** Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações mensais;

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 22.1.1.** inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 22.1.2.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 22.1.3.** falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 22.1.4.** comportar-se de modo inidôneo; ou
- 22.1.5.** cometer fraude fiscal.

- 22.2.** Comete falta grave, podendo ensejar a rescisão unilateral da avença, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520, de 2002, aquele que:

- 22.2.1.** não promover o recolhimento das contribuições relativas ao FGTS e à Previdência Social exigíveis até o momento da apresentação da fatura;
- 22.2.2.** deixar de realizar pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação no dia fixado.

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

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

- 22.3.2.** Multa de:

- 22.3.2.1.** 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - 22.3.2.2.** 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 22.3.2.3.** 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 22.3.2.4.** 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
- 22.3.2.5.** 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 22.3.2.6.** as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 22.3.3.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 22.3.4.** Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- 22.3.5.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 22.3.5.1.** As sanções previstas nos subitens 19.3.1, 19.3.3, 19.3.4 e 19.3.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 22.3.5.2.** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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

Tabela 2

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
----	--	----

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

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

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

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

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

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

22.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

23. DO PAGAMENTO

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

23.1.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura,

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

23.2.1 Deverão ser emitidas notas fiscais distintas para: os serviços prestados no Município do Rio de Janeiro; e para os serviços prestados no Município de Duque de Caxias.

23.3 As Notas Fiscais ou Faturas deverão ser obrigatoriamente acompanhadas da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

23.4.1 o prazo de validade;

23.4.2 a data da emissão;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 23.4.3** os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 23.4.4** o período de prestação dos serviços;
 - 23.4.5** o valor a pagar; e
 - 23.4.6** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 23.5** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 23.6** Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 23.6.1** não produziu os resultados acordados;
 - 23.6.2** deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
 - 23.6.3** deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 23.7** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 23.8** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 23.9** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 23.10** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 23.11** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 23.12** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 23.13** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 23.13.1** Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 23.14** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
- 23.15** É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
- 23.16** A parcela mensal a ser paga a título de aviso prévio trabalhado e indenizado corresponderá, no primeiro ano de contratação, ao percentual originalmente fixado na planilha de preços.
- 23.16.1** Não tendo havido a incidência de custos com aviso prévio trabalhado e indenizado, a prorrogação contratual seguinte deverá prever o pagamento do percentual máximo equivalente a 03 (três) dias a mais por ano de serviço, até o limite compatível com o prazo total de vigência contratual.
- 23.16.2** A adequação de pagamento de que trata o subitem anterior deverá ser prevista em termo aditivo.
- 23.16.3** Caso tenha ocorrido a incidência parcial ou total dos custos com aviso prévio trabalhado e/ou indenizado no primeiro ano de contratação, tais rubricas deverão ser mantidas na planilha de forma complementar/proporcional, devendo o órgão contratante esclarecer a metodologia de cálculo adotada.
- 23.17** A Contratante providenciará o desconto na fatura a ser paga do valor global pago a título de vale-transporte em relação aos empregados da Contratada que expressamente optaram por não receber o benefício previsto na Lei nº 7.418, de 16 de dezembro de 1985, regulamentado pelo Decreto nº 95.247, de 17 de novembro de 1987.
- 23.18** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplimento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP, \text{ sendo:}$$

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = \frac{(TX) \times (6 / 100)}{365}$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

365

24. DA CONTA-DEPÓSITO VINCULADA

- 24.1** Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas neste Termo de Referência.
- 24.2** A futura Contratada deve autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 24.2.1** Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.
- 24.3** A CONTRATADA autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da contratada, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, conforme disposto no anexo XII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da referida norma.
- 24.4** O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da licitação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:
- 24.4.1** 13º (décimo terceiro) salário;
 - 24.4.2** Férias e um terço constitucional de férias;
 - 24.4.3** Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e
 - 24.4.4** Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.
 - 24.4.5** Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 24.5** O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança *pro rata die*, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta licitação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.
- 24.6** Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital que sejam retidos por meio da conta-depósito, deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.
- 24.7** Em caso de cobrança de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta-depósito, os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.
- 24.8** A empresa contratada poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.
- 24.8.1** Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.
 - 24.8.2** A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.
 - 24.8.3** A empresa deverá apresentar ao órgão ou entidade contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

- 24.9** O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 da IN SEGES/MP n. 5/2017.

25. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO

- 25.1.** Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado no Termo de Contrato será repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, na forma estatuída no Decreto nº 9.507, de 2018, e nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
- 25.2.** A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.
- 25.3.** O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
- 25.3.1.** Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
- 25.3.2.** Para os insumos discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa;
- 25.3.3.** Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.
- 25.4.** Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.
- 25.5.** O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.
- 25.6.** Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.
- 25.7.** Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 25.7.1.** da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;
- 25.7.2.** do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);
- 25.7.3.** do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;
- 25.8.** Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 25.9.** Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
- 25.10.** É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.
- 25.11.** A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.
- 25.12.** Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.
- 25.13.** Quando a repactuação se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), a CONTRATADA demonstrará o respectivo aumento por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, considerando-se a aplicação do índice de reajustamento do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), mediante a aplicação da seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):
- $R = V (I - I^0) / I^0$, onde:
- R = Valor do reajuste procurado;
- V = Valor contratual do serviço a ser reajustado;
- I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;
- I = Índice relativo ao mês do reajustamento;
- 25.13.1.** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

divulgado o índice definitivo; fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

- 25.13.2.** Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 25.13.3.** Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 25.13.4.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo.
- 25.14.** Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
- 25.14.1.** a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
- 25.14.2.** em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
- 25.14.3.** em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.
- 25.15.** Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 25.16.** A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.
- 25.17.** O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.
- 25.18.** As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.
- 25.19.** O CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

26. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 26.2.** No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.
- 26.2.1.** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 26.2.2.** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 26.3.** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.
- 26.4.** A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 26.4.1.** prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - 26.4.2.** prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - 26.4.3.** multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
 - 26.4.4.** obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 26.5.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 26.6.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 26.7.** Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 26.8.** No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 26.9.** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 26.10.** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 26.11.** A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 26.12.** Será considerada extinta a garantia:
- 26.12.1.** com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- 26.12.2.** no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 26.13.** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 26.14.** A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste TR.
- 26.15.** A garantia da contratação somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, conforme estabelecido no art. 8º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, observada a legislação que rege a matéria.
- 26.15.1.** Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.
- 26.16.** Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos da alínea "j" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

27. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 27.1.** As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2019/2020, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

28. LISTAGEM DOS ANEXOS

ANEXO 1A	Especificações dos Gêneros
ANEXO 1B	Padrão De Identidade E Qualidade (PIQ)
ANEXO 1C	Estrutura Física da Unidade de Produção de Refeições (CONTRATADA)
ANEXO 2	Referência de Frequência Mínima de Alimentos/Preparações para Composição da Entrada por Refeição
ANEXO 3	Referência de Frequência de Alimentos/Preparações para o Prato Principal

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	por Refeição
ANEXO 4	Referência de Frequência Mínima de Alimentos/Preparações para Guarnição por Refeição
ANEXO 5	Referência de Frequência de Acompanhamentos por Refeição
ANEXO 5A	Referência de Frequência de Acompanhamentos (Massas e Arroz com vegetais) por Refeição
ANEXO 6	Referência de Frequência de Sobremesas por Refeição
ANEXO 7	Descrição de Cargos do Serviço de Alimentação e Nutrição
ANEXO 8	Critérios de Temperatura e Tempo a serem utilizados no Restaurante Universitário Central, no Restaurante Universitário do CT, Restaurante Universitário de Letras e na Unidade Produtora
ANEXO 8A	Critérios Específicos de Temperaturas e Tempo Utilizados nos Restaurantes Universitários
ANEXO 9	Utensílios de Distribuição disponibilizados pela CONTRATANTE
ANEXO 10A	Lista de Equipamentos e Mobiliário do RU Central e RU CT
ANEXO 10B	Lista de Equipamentos e Mobiliário do Restaurante Universitário de Letras
ANEXO 10C	Listas de Equipamentos e Mobiliário dos Restaurantes Universitários do Centro/PV/Caxias disponibilizados pela CONTRATANTE por unidade
ANEXO 10D	Listas de Equipamentos, mobiliário e utensílios para o início da prestação de serviço nos Restaurantes Universitários Centro/PV/Caxias por unidade
ANEXO 11	Descrição das Rotinas de Setores do Restaurante Universitário Central
ANEXO 12A	Descrição de Rotinas para o Desenvolvimento das Atividades nos RU CT e RU Letras
ANEXO 12B	Descrição de Rotinas para o Desenvolvimento das Atividades nos RU – IFCS-IH / PV / CAXIAS
ANEXO 13A	Relação estimada de Utensílios de Produção necessários no Restaurante Universitário Central que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA
ANEXO 13B	Equipamentos básicos exigidos para contratação dos serviços – RU IFCS / RU PV e RU Caxias
ANEXO 14	Instrumento De Medição E Resultado (IMR)
ANEXO 14A	Formulário de Instrumento de Medição e Resultado
ANEXO 14B	Instruções Para O Preenchimento Do Formulário De Instrumento De Medição De Resultado Ru Central, Ru Ct E Ru Letras
ANEXO 14C	Quadro Resumo Do Instrumento De Medição E Resultado Do Restaurante Universitário Central
ANEXO 14D	Quadro Resumo Do Instrumento De Medição E Resultado Do Restaurante Universitário Do Centro De Tecnologia
ANEXO 14E	Quadro Resumo Do Instrumento De Medição E Resultado Do Restaurante Universitário Da Faculdade De Letras
ANEXO 14F	Quadro Resumo Do Instrumento De Medição E Resultado Do Restaurante Universitário do IFCS/Centro
ANEXO 14G	Quadro Resumo Do Instrumento De Medição E Resultado Do Restaurante Universitário da Praia Vermelha
ANEXO 14H	Quadro Resumo Do Instrumento De Medição E Resultado Do Restaurante Universitário de Caxias

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA – PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 15	Planilhas Utilizadas Para A Formação Dos Custos Dos Uniformes
ANEXO 16	Valor Estimado Dos Serviços
ANEXO 17	Valor Estimado Dos Serviços
ANEXO 18	Gêneros Alimentícios para Aquisição da Agricultura Familiar
ANEXO 19	Estimativa De Gêneros Alimentícios - INJC
ANEXO 20	Estimativa De Gêneros Alimentícios E Insumos - Colégio De Aplicação - CAP
ANEXO 21	Estimativa Gêneros Alimentícios E Insumos - Escola De Educação Infantil - EEI

Rio de Janeiro, 24 de junho de 2019.

Renata Santos Pereira Machado SIAPE nº 1578212 _____

Elaine de Souza Barros – SIAPE nº 1929832 _____

Aprovo o Termo de Referência.

Rio de Janeiro, 24 junho de 2019.

ANDRÉ ESTEVES DA SILVA
Pró-Reitor de Gestão e Governança

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 1A

Especificações dos Gêneros

ARROZ E FEIJÃO
Classificados como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parboilizado, integral e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha, fradinho e branco.
OUTRAS LEGUMINOSAS
Soja (texturizada, grãos), ervilha seca, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.
FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES
Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, trigoilho, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, integral laminada), amido de milho, flocos de milho, araruta, fécula de mandioca, fécula de batata, farinha de arroz, creme de arroz, tapioca, polvilho doce ou azedo, sendo todos classificados como tipo 1, semente de gergelim e semente de linhaça, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha).
MASSAS
Dos tipos: integral, com ovos ou recheada, sendo seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. As características sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) devem ser mantidas, bem como o formato característico de cada tipo de massa.
FRUTAS
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.
HORTALIÇAS
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.
Observação 1 - Por solicitação da Fiscalização, as hortaliças <i>in natura</i> poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ da Unidade, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.
Observação 2 - As hortaliças cebolinha, salsa, manjeriço, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
CARNES <i>in natura</i>
BOVINAS: congeladas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados, de acordo com a tabela de frequência mensal: lagarto redondo, chã de dentro, patinho, contra filé, alcatra.
AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito, coxa e sobrecoxa) e peru congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal.
SUÍNA: copa lombo, pernil, lombinho e carré, congelados, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

PESCADOS E FRUTOS DO MAR: congelados, sem pele e sem espinhas, apenas dos tipos especificados a seguir: postas de namorado, dourado, congro rosa, cação e filés de pescada e cação. Camarão e lula também devem estar congelados. A temperatura máxima de congelamento deve ser de -15°C. Bacalhau: pescado salgado-seco, não deve conter mais de 35% de umidade, em temperatura ambiente, espalmado, descabeçado, eviscerado, aberto mediante corte ventral.
PRODUTOS CÂRNEOS PROCESSADOS
CARNE SECA: do tipo coxão traseiro, totalmente isenta de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos, de acordo com a tabela de frequência mensal.
LINGUIÇA: de frango fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabresa, portuguesa e paio).
PRESUNTO COZIDO: sem capa de gordura, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável e refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.
PEITO DE PERU: defumado ou não, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.
BLANQUET DE PERU: Ausência de aspecto pegajoso e odor desagradável, na temperatura de refrigeração máxima de 5°C. Coloração bem clara, textura úmida e macia, com reduzido teor de gordura.
VÍSCERAS E MIÚDOS
BUCHO BOVINO: Congelado. De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalado a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
FÍGADO BOVINO: Congelado. De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalado a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
MOELA DE FRANGO: Congelado. De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalado a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
LEITE DE VACA: deverá ser utilizado o tipo em pó, e eventualmente o tipo líquido.
EM PÓ: integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%).
UAT (UHT): integral (teor de gordura maior ou igual a 3%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). Envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i> ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.
CREME DE LEITE: UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.
MANTEIGA: com sal ou sem sal, do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto.
QUEIJOS: minas frescal, mussarela, parmesão, prato, requeijão e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

IOGURTE NATURAL: integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%) e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%). Não deverão ser adicionados de açúcar ou aromatizantes/saborizantes, contendo apenas ingredientes lácteos.
OVO: de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo; líquido pasteurizado; ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.
ÓLEOS E GORDURAS
CREME VEGETAL: comum (até 60% de lipídio) ou light (até 41% de lipídio), com ou sem sal, sem leite. Ausência de gorduras trans. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16°C. Teor de gordura láctea não superior a 3%.
ÓLEOS VEGETAIS: de soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. 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. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle.
MOLHOS INDUSTRIALIZADOS E VINAGRES
VINAGRE: fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.
MOLHOS INDUSTRIALIZADOS: extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, <i>catchup</i> , mostarda, molho inglês e molho <i>shoyo</i> .
AÇÚCAR, ADOÇANTES, POLPAS E SUCOS CONCENTRADOS, DOCES E FRUTAS SECAS
AÇÚCAR E ADOÇANTES: Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado, cristal e mascavo, preferencialmente orgânicos. Devem ser obtidos, processado, 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. Adoçantes: Apenas Acessulfame K, Steviosídeo e Sucralose, todos na forma líquida ou em pó. Não poderão conter, ainda que em pequenas quantidades, outros edulcorantes não especificados neste documento.
POLPAS DE FRUTAS: polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob temperatura adequada e controlada, de forma a garantir a qualidade do produto. Não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização.
DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS: Doces: cremosos, de corte ou em compotas; de leite, abóbora ou frutas, além de pós para preparo de gelatinas, flans, pudins e mousses (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem), na versão comum e diet. Os doces de leite, frutas e abóbora não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente. Frutas secas: Ameixa preta sem caroço e uva passa preta ou branca.
PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS
CAFÉ, LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO: Café torrado e moído, máximo 5%

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

de umidade. Embalagem tipo almofada ou a vácuo, amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante. Leite de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Coco ralado: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado. Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).

CONSERVAS E ESPECIARIAS

CONSERVAS: de azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, champignon, palmito, atum, alcaparras, aspargos, pickles, cebola e ovo de codorna.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjeriço, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma), curry em pó e tomilho, alho flocado e triturado, coentro, cebola desidratados.

ALIMENTOS À BASE DE SOJA

Alimento à base de soja é o produto cuja principal fonte de proteínas é proveniente da soja.

PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA: apresentadas nas formas texturizada, texturizada concentrada, inteira ou moída; na forma de cubos ou grânulos;

EXTRATOS, BEBIDAS FERMENTADAS, IOGURTES, CREMES, SORVETES, QUEIJOS, TOFU, EXTRATO CONDENSADO E OUTROS: a soja, quando embebida, produz um líquido chamado extrato de soja e esse líquido pode ser transformado em vários tipos de alimentos. O extrato utilizado para "substituir" leite de vaca em preparações pode ser apresentado em pó ou líquido, e este, de preferência, na embalagem tetra pack;

PASTAS, MOLHOS, PATÊS: nas formas simples ou enriquecidos;

PALITOS, BISCOITOS, BARRAS DE CEREAIS, COOKIES, PÃES E OUTROS: utilizando a farinha de soja, o extrato de soja e acrescido de outros ingredientes.

PRODUTOS DESCARTÁVEIS

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Sempre que possível, preferencialmente biodegradáveis.

Os **copos, tampas e embalagens para sobremesas** devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida com capacidade mínima de 300 ml para os de refresco e capacidade mínima de 100 ml para os de sobremesas, sendo os copos de refresco com medidas aproximadamente de 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Estes copos, tampas e embalagens devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. As tampas descartáveis deverão estar em conformidade com o diâmetro do copo e da embalagem para sobremesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **potes e embalagens para refeição de EPS** – poliestireno expandido, popularmente conhecido como isopor devem ter capacidade para armazenar as preparações de acordo com a quantidade estipulada nos cardápios. Além dos atributos de proteção e conservação térmica, devem ser leves e práticos no manuseio, inodoros, possuírem tampas, serem higiênicos e totalmente inócuos. O EPS é um plástico celular rígido, resultante da polimerização do estireno

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

em água. É 100% reciclável e livre de CFC (gás cloro fluorocarboneto) e HCFC (gás hidrocarbureto). Não é biodegradável. Essas embalagens devem ser homogêneas, isentas de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente. Os produtos deverão atender à Norma DIN ISO-1043/78.

O **mexedor de bebidas** em poliestireno, para bebidas quente ou fria, na cor cristal transparente com aproximadamente 9 cm de comprimento para café e longo para drink, material atóxico para uso doméstico, deverá apresentar-se isento de furos, rachaduras ou quaisquer outros defeitos, ser específico para a manipulação de alimentos, e acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade.

Os **guardanapos** de papel toalha duplo, medindo aproximadamente 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do usuário, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

Os **sacos para o acondicionamento dos talheres** deverão ser de papel branco encerado; nas dimensões: 9x26 cm.

O **palito dental** embalado individualmente, os palitos de mesa do tipo americanos (para uso em preparações).

Os **espetos de bambu** para preparações tipo churrasco misto deverão ser isentos de materiais estranhos, rachaduras ou deformações.

É exigida **touca protetora capilar branca**, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

O **monitor de óleos e gorduras** indicado para monitorar a porcentagem de ácidos graxos livres do óleo de fritura, definindo a sua vida útil e a sua qualidade, deverá ser disponibilizado.

Sacos para coleta de amostras esterilizados, com tarja para identificação.

Máscaras descartáveis confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.

Jalecos descartáveis em TNT também deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente.

Luvas descartáveis: transparente, tamanho único em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos para manipulação de alimentos.

Filme em PVC atóxico, transparente, apresentação bobina.

Papel Toalha: em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionado em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

Papel alumínio: em rolo medindo 30 cm de largura e 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do produto. A embalagem deverá conter os dados de identificação,

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

procedência e quantidade.

Sacos plásticos para embalagem de talheres: confeccionados em PVC transparente, resistente, medindo 9 x 26 cm.

PRODUTOS DE LIMPEZA

ALCOOL 70%: em gel ou líquido.

ADITIVO DE SECAGEM: Excelente poder de secagem. Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas.

DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO: Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talheres, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor;

DETERGENTE ALCALINO CLORADO EM PÓ: Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças;

DETERGENTE ALCALINO CLORADO LÍQUIDO: para lavagem de louças em máquina de lavar.

DETERGENTE DESENGORDURANTE LÍQUIDO: Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância; Não oxida metais pois possui aditivo anticorrosivo.

DESINCRUSTANTE LÍQUIDO: Produto químico pronto para uso, indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.

DETERGENTE LIMPA ALUMÍNIO: Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios.

LIMPADOR MULTI USO LÍQUIDO: Produto químico pronto para uso, indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades.

PANO DE LIMPEZA: descartável (limpeza pesada e leve).

SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA: para higienização das mãos.

SACO DE LIXO: na cor preta, resistente para armazenamento de resíduos, os tamanhos devem estar em conformidade com os coletores de resíduos. Também deverão ser fornecidos sacos coloridos específicos para coleta de resíduos, capacidade de 130 litros, medidas 90 x 110cm, nas cores cinza, amarelo, azul, verde.

SANITIZANTE DE VEGETAIS LÍQUIDO OU PÓ: Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.

EMBALAGENS:

É comum a todos os itens:

Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas,

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e sabores ao produto. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Portaria nº 28/MS/SNVS, de 18 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens Metálicas em contato com os alimentos (ANVISA), Portaria nº 27/MS/SNVS, de 13 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos de Vidro e Cerâmica em contato com os alimentos, Resolução RDC nº 105 de 19 de maio de 1999- Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com os Alimentos.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 1B

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

PRODUTOS BENEFICIADOS

MATÉRIA- PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ARROZ	Beneficiado	Longo Fino	Parbolizado	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados e/ou em processo de fermentação; Presença de impurezas, sementes tóxicas, insetos mortos ou vivos, tais como carunchos e gorgulhos; Odor estranho impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6 DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009 – MAPA. PORTARIA Nº 269/88 – MAPA. PORTARIA Nº 85 DE 06 DE MARÇO DE 2002-SARC Nº85/02 ANEXO–MAPA.
		Curto	Polido		
		Longo fino	Integral		
FEIJÃO PRETO	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, ardidos, defeituosos; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2009 – MAPA. <i>Ferreira, Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I, 2002.</i>
FEIJÃO BRANCO	Comum	Branco	1		
FEIJÃO MULATINHO	Comum	Cores	1		
FEIJÃO MANTEIGA	Comum	Cores	1		
FEIJÃO VERMELHO	Comum	Cores	1		
FEIJÃO CARIOQUINHA	Comum	Cores	1		
FEIJÃO FRADINHO	Feijão de corda	Branco	1		

OUTRAS LEGUMINOSAS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ERVILHA SECA		Graúda	1		Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, despeliculados, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados ou fermentados; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, ou corpos estranhos de qualquer natureza; Odor impróprio ao produto.	PORTARIA Nº 65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993 – MAPA.
LENTILHA		Graúda	1			PORTARIA Nº 65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993 – MAPA.
GRÃO DE BICO			1			ORNELLAS, 2007.
SOJA	I	Amarela		Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 15 DE MAIO DE 2007 – MAPA. PORTARIA Nº 85 DE 06 DE MARÇO DE 2002-SARC Nº 85/02 ANEXO XVI-MAPA.
	II	Branca		Texturizada Granulada		
				Texturizada Grossa		
	II	Caramelo		Texturizada Granulada		
				Texturizada Grossa		

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO/SUBGRUPO	CLASSE	TIPO	Especificação	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
AVEIA	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	PORTARIA Nº 191, DE 14 DE ABRIL DE 1975 - MAPA.
				Farinha fina		
				Farelo fino		
				Integral laminada		
TRIGO	Farinha	Branca	1	Comum		INSTRUÇÃO NORMATIVA SARC Nº 7, DE 15 DE AGOSTO DE 2001 – MAPA. PORTARIA Nº 85/02 ANEXO XV INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8, DE 2 DE JUNHO DE 2005 – MAPA.
	Triguilho		Integral	Farinha para quibe		
	Farinha			Farinha comum		
	Farelo de trigo			Farelo de trigo fino		
MILHO	1	Amarela	1	Amido		PORTARIA Nº 109, DE 24 DE FEVEREIRO DE 1989 - MAPA. RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
		Branca		Flocos de milho		
				Farinha fina /grossa		
FARINHA DE MANDIOCA	Seca /extrafina ou fina	Natural	1		PORTARIA Nº 347, DE 02 DE OUTUBRO DE 2009 – MAPA.	
	Torrada					
PRODUTO AMILÁCEO DE MANDIOCA	Fécula		1	Polvilho doce	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2005 – MAPA. RDC 263- de 22 DE SETEMBRO DE 2005.- ANVISA	
	Tapioca		1	Polvilho azedo		
				Tapioca granulada		
				Sagu		
PRODUTO DE ARROZ	Cereal	Branca	Pré-cozida	Farinha de arroz	RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO de 2005 – ANVISA	
			Refinado	Creme de arroz		
PRODUTO DE BATATA	Fécula		Refinado	Fécula de batata	RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA	
PRODUTO AMILÁCEO DE ARARUTA	Fécula		Refinado	Fécula de araruta	RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO 2005 – ANVISA	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

FARINHA DE ROSCA	Industrializada					RDC nº90 DE 18 D OUTUBRO DE 2000 – ANVISA. RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO 2005 – ANVISA.
GERGELIM	Semente		Branco ou natural			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009 – MAPA.
			Preto			
LINHAÇA	Semente		Dourada			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009 – MAPA.
			Marrom			

MASSAS

MATÉRIA-PRIMA	CLASSIFICAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
MASSAS	Com ovos	Seca ou fresca	Embalagens rasgadas, com furos, amassadas; presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos ou gorgulhos; textura quebradiça, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu formato, com rugosidade e pontuações ou coloração escura; odor estranho impróprio ao produto; fora da temperatura de conservação adequada.	RDC Nº 93 DE 31 DE OUTUBRO DE 2000 – ANVISA. <i>Ferreira, Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I, 2002</i> PORTARIA INTERMINISTERIAL MA/MS nº 224, de 5 DE ABRIL DE 1989. RESOLUÇÃO RDC nº 14, de 21 DE FEVEREIRO de 2000 – ANVISA.
	Integral	Seca ou fresca		
	Recheada	Seca ou fresca		

FRUTAS

MATÉRIA-PRIMA	VARIEDADE / CULTIVAR	GRUPO	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
AMEIXA			Extra	Formato arredondado; polpa macia, doce, de cor amarelada ou avermelhada; película fina, vermelho-arroxeadas.	PHILIPPI, 2003 RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
BANANA	D água	II	Extra	Cacho formado de pencas; tamanho compatível com a variedade; polpa macia, doce e cor branco-creme a amarelada; casca amarela.	PORTARIA Nº 126, DE 15 DE MAIO DE 1981 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Prata				
	Da Terra				
MAÇÃ	Gala		Extra	Formato arredondado; polpa doce, branco-amarelada; casca fina, lisa e cor vermelha;	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 9 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Fuji				
PÊRA	Willians		Extra	Polpa macia, doce, cor branca; casca fina, lisa e verde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ABACAXI	Pérola		Extra	Formato cônico; folhas verdes,armadas, espinhosas; polpa amarelada, doce; casca grossa, verde e amarela.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2002.MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
GOIABA	Vermelha		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, avermelhada; casca amarelada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 7, DE 11 NOVEMBRO DE 2005 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
CAQUI	Estrela		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, vermelho-alaranjada; casca fina, vermelha.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 19 JULHO DE 2005 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
MELÃO	Amarelo		Extra	Formato redondo, ovalado ou alongado; polpa firme, macia, doce, branco-amarelada; casca lisa, com coloração amarela.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 18JUNHO DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
MAMÃO	Formosa		Extra	Formato alongado; polpa firme, macia, doce, laranja; casca amarelada ou alaranjada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 8 JANEIRO DE 2009 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Bahia				
	Papaya				
MELANCIA			Extra	Formato redondo ou alongado; polpa macia, doce, vermelha, com sementes achatadas e pretas; casca lisa e lustrosa, com estrias de cor verde-escura intercaladas de um verde mais claro no sentido do comprimento.	PHILIPPI, 2003.
MANGA	Tommy		Extra	Fruto com formato redondo, ovalado ou alongado; Polpa macia, doce, às vezes fibrosa, com coloração variando do amarelo-claro ao alaranjado-escuro; Casca lisa e fina, cor variável do verde ao vermelho, passando pelo amarelo.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 02 FEVEREIRO DE 2003 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
	Haden				
	Rosa				
TANGERINA	Poncã	I	Extra	Formato arredondado-achatado; polpa succulenta, fibrosa, em gomos facilmente separáveis, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada, facilmente destacada da polpa.	PHILIPPI, 2003. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PORTARIA Nº 690, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002 – MAPA.
	Mexerica	III			
	Murcote	V			
LARANJA	Bahia	II	Extra	Formato redondo; polpa succulenta, fibrosa, em gomos, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada.	PHILIPPI, 2003. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PORTARIA Nº 691, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002.
	Pera	I			
	Seleta	II			
LIMÃO	Tahiti	I	Extra		PORTARIA Nº 692, DE 21 DE NOVEMBRO DE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

				Formato redondo; polpa succulenta, ácida, verde - clara, casca lisa, cor verde.	2002. PHILIPPI, 2003.
MORANGO			Extra	Formato cônico; polpa macia, doce, vermelha; casca fina, áspera, de cor vermelha e folhas verdes.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº14 DE 01 DE ABRIL DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
UVA	Itália		Extra	Cachos formados por vários bagos, com pedúnculos firmes, prendendo os frutos; polpa macia, doce, podendo variar entre verde, roxa e rosada, dependendo da variedade; casca fina, lisa, cor verde, roxa ou rosada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº14 DE 01 DE ABRIL DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003.
	Rubi				
PÊSSEGO			Extra	Fruto redondo; polpa macia, doce; casca aveludada de cor amarelada e rosada; aroma delicado.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 18 JUNHO DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA

HORTALIÇAS

RAIZES, TUBÉRCULOS E BULBOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
AIPIIM			Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	http://www.cnph.embrapa.br INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
ALHO	Branco		Extra	Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um invólucro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; Aroma e sabor fortes, característicos.	PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA http://www.cnph.embrapa.br
	Roxo				
ALHOPORÓ			Extra	Bulbo alongado de coloração verde-clara; aroma e sabor fortes, característicos	http://www.cnph.embrapa.br INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
BATATA	Inglesa /Asterix	1	Extra	Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	PORTARIA Nº 69, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1995 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
	Doce	Roxa	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.	
	Baroa	Amarela comum	Extra	Formato cônico-cilíndrico; coloração amarela intensa.	
BETERRABA			Extra	Raiz de formato arredondado e achatado; cor vermelho-arroxeadas.	http://www.cnph.embrapa.br RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

					ANVISA
--	--	--	--	--	--------

RAÍZES E TUBÉRCULOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
CEBOLA	Branca	<i>Typicum</i> (Regel)	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
	Roxa			Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa.	
CENOURA	Alvorada		Extra	Raízes longas, de formato cilíndrico; casca e polpa com coloração alaranjada intensa, baixa incidência de ombro verde ou roxo.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
INHAME			Extra	Raiz de formato cônico-alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
NABO			Extra	Forma arredondada ou alongada; polpa e película branco-leitosas.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
RABANETE			Extra	Formato globular, ovoide, polpa branca; película rósea, avermelhada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
FRUTOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ABÓBORA	Moranga		Extra	Forma arredondada-achatada ou alongada, dependendo da variedade; aparência de gomos; casca lisa, rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com coloração alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA http://www.cnph.embrapa.br
	Japonesa				
	Paulista				
ABOBRINHA	Brasileira		Extra	Forma alongada mais arredondada em uma das pontas; casca lisa e brilhante de cor creme e verde-clara.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2003 http://www.cnph.embrapa.br/
	Italiana			Formato alongado regular; casca lisa e brilhante de cor verde mais intensa.	
BERINJELA	Roxa		Extra	Formato oblongo, cilíndrico e alongado; fruto de cor roxo-escura e brilhante; pedúnculo verde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

					ANVISA
CHUCHU			Extra	Fruto compacto; formato de pera alongado; polpa verde; casca rígida, rugosa e sulcada, cor verde.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
JILÓ			Extra	Formato pode ser oblongo, alongado ou quase esférico, conforme a variedade; coloração verde clara ou escura; sabor amargo.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
MAXIXE			Extra	Fruto globular de coloração verde-esbranquiçada; casca coberta por espinhos macios.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
PEPINO	Comum		Extra	Formato cilíndrico, alongado; casca lisa de cor verde-escura.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Japonês			Fruto verde-escuro brilhante, mais fino e alongado.	
PIMENTÃO	Amarelo		Extra	Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde-escuro, amarelo intenso e vermelho vivo, dependendo do estado de maturação do fruto; aroma e sabor fortes característicos, sabor levemente adocicado nos frutos amarelo e vermelho.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Verde				
	Vermelho				
QUIABO	Cilíndrico	Verde	Extra	Fruto alongado e fino, de ponta afilada e coloração verde; superfície coberta por pequenos pelos; devem estar tenros e firmes.	PHILIPPI, 2003 INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
TOMATE	Salada		Extra	Fruto redondo de cor vermelhaintensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Molho				
	Cereja				

FLOR	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
BRÓCOLIS	Comum		Extra	Ramas comercializadas em maços que incluem talos e folhas, além dos botões florais; botões florais totalmente fechados, talos firmes e folhas frescas; coloração verde, nunca amarelada;	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	Americano			"Cabeça" de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração verde, porém os botões florais podem apresentar coloração superior arroxeada.	ANVISA
COUVE-FLOR		5, 6, 7 ou 8	Extra	"Cabeça" de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração branca ou creme, nunca amarela; não deve apresentar pelos na superfície das flores.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA

FOLHAS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ACELGA			Extra	Folhas novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde-esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
AGRIÃO			Extra	Maços com folhas frescas, pequenas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
ALFACE	Americana	Verde, Roxa	Extra	Folhas lisas ou crespas, consistentes, quebradiças, verde-esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compactidade.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA.
	Crespa			Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante ou roxa (somente as bordas ou o todo).	
	Paulista			Folhas lisas e delicadas de bordas arredondadas, podendo ou não formar cabeça; coloração verde.	
BERTALHA			Extra	Folhas carnosas, de tamanho médio; formato semelhante ao do espinafre, porém mais arredondado; folhas e hastes verdes, vigorosas.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
CEBOLINHA			Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	http://www.cnph.embrapa.br/ RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
CHICÓRIA	Crespa		Extra	Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- ANVISA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Lisa				
COENTRO			Extra	Folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; nunca devem apresentar folhas amareladas	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9,

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

				ou talos moles; aroma e sabor fortes, característicos.	DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
COUVE	Manteiga		Extra	Folhas arredondadas, grandes, lisas ou pouco onduladas, de cor verde-escura e talos verde-claros; sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
ESPINAFRE			Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
HORTELÃ	fresco		Extra	Pequenas folhas opostas, rugosas, de formato ovalado e margens serrilhadas; coloração verde; aroma e sabor refrescantes.	http://www.cnph.embrapa.br/
MANJERICÃO	fresco		Extra	Pequenas folhas ovaladas e pontiagudas, de margens lisas, presas a um caule muito ramificado; folhas verde- brilhantes muito aromáticas.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
REPOLHO	Verde		Extra	"Cabeça" formada pela sobreposição de folhas; coloração verde ou roxa, dependendo da variedade (as folhas de cobertura são mais escuras, enquanto as folhas internas são mais claras); pecíolo curto e bem destacado, firme e claro nas duas variedades.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Roxo				
RÚCULA			Extra	Folha alongada de borda lisa ou recortada; coloração varia do verde ao verde escuro; talo fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
SALSA	Lisa		Extra	Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde-clara; possuem aroma forte e agradável.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Crespa				

SEMENTES	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ERVILHA FRESCA	Ervilha-Torta			Ervilhas em vagens tenras, limpas, de cor verde clara; grãos, também verdes, podem ser lisos ou rugosos; vagens devem estar firmes e quebráveis, nunca amolecidas e dobráveis.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

VAGEM	Manteiga			Vagem mais comprida e mais larga do que outras variedades, de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças, nunca amolecidas.	http://www.cnpb.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
-------	----------	--	--	--	---

CARNES IN NATURA

MATÉRIA- PRIMA	ORIGEM	CORTE	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CARNE BOVINA	Bovina	Chã de dentro / Coxão de dentro, Alcatra (músculo do interior da perna, arredondado, com fibras curtas e de consistência macia)	Em temperatura adequada ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada); aspecto firme, livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 – MAPA. PHILIPPI, 2003 DECRETO Nº 343, DE 04 DE NOVEMBRO DE 1996 - MAPA. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas? SIMBOI, 2006 Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952-RIISPOA- MAPA Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001 DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998-MAPA
		Contrafilé (carne macia, de forma redonda, com uma capa de gordura)			
		Patinho (Corte ligeiramente macio)			
VÍSCERAS/MIÚDOS	Bovina	Fígado	De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalada a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952-RIISPOA- MAPA
		Bucho			
	Frango	Moela	De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalada a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 Instrução Normativa Nº 59, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2009. RESOLUÇÃO da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952-RIISPOA- MAPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CARNE DE AVES	Frango	Peito	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação (resfriada, congelada); aspecto firme, cor amarelo-rosado; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio.	Carne com consistência amolecida, dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acúmulo sanguíneo. Coloração da carne com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Presença de excesso de gordura.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 - MAPA. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas? SIMBOI, 2006. DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 RESOLUÇÃO da ANVISA nº105 de 19/05/99. PORTARIA Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA DECRETO Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 59, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2009- MAPA
		Coxa			
		Sobrecoxa			
	Peru	Inteiro			
CARNE SUÍNA	Suína	Mignon	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação; aspecto firme e cor rosada; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio; gordura de coloração branca ou quase branca.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas ou limo ou exsudando suco.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 - MAPA. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas. SIMBOI, 2006. DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 RESOLUÇÃO da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA.
		Lombinho			
		Carré			
		Pernil			
PESCADO	Peixe	Filé de Pescada ou Cação	Odor característico, carne firme, olhos brilhantes, guelras róseas ou vermelhas úmidas, escamas aderentes e firmes, cor branca ou ligeiramente rósea, temperatura adequada à forma de conservação; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas escuras, espinhas quebradas ou aparentes.	Carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos; carne sem brilho, de cor leitosa; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e afundados na órbita; guelras pálidas, ressecadas, azuladas, com cheiro desagradável; escamas opacas, desprendendo-se facilmente; pele de cor embaçada, rugosa e frágil; ventre flácido ou volumoso; nadadeira e cauda sem resistência a movimentos; vísceras dilaceradas.	ORNELLAS 2007. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas? SIMBOI, 2006. PORTARIA Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA.
		Posta de namorado, Dourado ou Congro Rosa			
FRUTOS DO MAR	Camarão	7 Barbas	Aspecto brilhante, úmido, carne firme, cor branco-acinzentada cheiro e odor agradáveis, corpo em curvatura natural, rígida, carapaça aderente ao corpo, coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação.	Carne sem brilho ou amolecida; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e coloração azulada, esverdeada ou escura; fácil desintegração fora da temperatura de conservação; aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou	ORNELLAS 2007. DECRETO Nº 1255, DE 25 DE JUNHO DE 1962 – MAPA.
		Cinza			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	Lula	Pele lisa e úmida; olhos vivos, salientes nas bordas; carne consistente, elástica; cheiro e odor característicos.	deformado; coloração, cheiro ou sabor anormais; lesões ou doenças microbianas; infestação muscular maciça por parasitas
--	------	---	---

PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS:

MATÉRIA- PRIMA	ORIGEM	CORTE	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
CARNE SECA / CHARQUE	Bovina	Coxão traseiro	Embalagem rasgada ou furada; carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura não deve apresentar odor de ranço.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000. MAPA Circular Nº 109, DE 29 DE AGOSTO DE 1988
PRESUNTO	Suíno	Membro posterior, desossado ou não, e submetido ao processo térmico adequado.	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável; não conservação em temperatura adequada, ou seja, a de refrigeração (máximo 8°C).	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000- MAPA
PEITO	Peru	Membro superior, desossado, submetido ao processo térmico adequado.		DECRETO Nº 30691 DE 29/03/1952 – MAPA.
BLANQUET				
LINGUIÇA	Suína Curada / defumada	Calabresa, portuguesa, paio (industrializada)	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000- MAPA
	Frango fresca	Toscana (em gomos uniformes)		
BACALHAU	Pescado salgado seco		Quando apresentar odor e sabor desagradáveis ou anormais; amolecido, úmido e pegajoso; áreas de coloração anormais; presença de larvas ou parasitos; alterações outras de qualquer natureza.	DECRETO Nº 1255, DE 25 DE JUNHO DE 1962 – MAPA. Portaria Nº 52, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000 – MAPA.

LEITE E DERIVADOS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
LEITE UHT	Desnatado	Aspecto líquido e homogêneo; coloração branca; sabor e odor suaves, levemente adocicados.	Aspecto viscoso; cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997- MAPA DECRETO Nº 1236, DE 02 DE SETEMBRO DE 1994-MAPA ORNELLAS, 2007. ARRUDA, 2002.
	Integral			
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	Desnatado	Pó facilmente solúvel em água; aspecto uniforme, sem grumos; cor branco-creme; sabor e odor agradáveis, semelhantes ao do leite fluido.	Matéria-prima empedrada, mofada; cor, sabor ou odor alterados; presença de corpos estranhos de qualquer natureza.	
	Integral			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CREME DE LEITE UHT / FRESCO	Creme de baixo teor de gordura	Deve apresentar-se espesso, de coloração branca ou levemente amarelada; sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos.	Presença de impurezas ou elementos estranhos; creme com consistência, cor, odor ou sabor alterados.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Creme			
	Creme de alto teor de gordura			
MANTEIGA	Extra ou de primeira qualidade	Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa, uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água; coloração branca amarelada; sem manchas ou pontos com outras colorações; sabor suave e aroma delicado.	Presença de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos; consistência amolecida; cor, sabor e odor alterados.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997
QUEIJO	Minas frescal	Aspecto firme e consistência macia; textura fechada com ou sem buracos mecânicos pequenos; cor branca ou branco-creme; odor próprio e sabor levemente ácido.	Aspecto melado, pegajoso; consistência alterada; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Mussarela	Aspecto de massa semi-dura; cor branco-creme homogênea; sabor suave; odor próprio.	Produto estufado, rachado, mofado; presença de elementos estranhos em sua massa; cor, sabor ou odor impróprios ao produto.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. – MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Parmesão	Consistência dura; textura compacta, superfície de fratura granulosa; coloração amarelada; sabor salgado, ligeiramente picante; odor característico, agradável e bem desenvolvido.	Aspecto pegajoso, textura amolecida; presença de mofo ou qualquer outro elemento estranho; cor, sabor ou odor impróprios ao produto.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA PORTARIA Nº 353, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA.
	Prato	Aspecto de massa semidura; cor amarela; sabor e odor próprios.	Produto estufado, rachado ou mofado; odor, sabor e cor alterados; presença de substâncias estranhas de qualquer natureza em sua massa.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Requeijão	Aspecto de massa mole, pastosa, homogênea; coloração branco-creme; sabor e odor característicos.	Massa heterogênea, de consistência ou cor alterada; presença de mofo ou elementos estranhos à sua natureza; odor e sabor pútridos.	PORTARIA Nº 359, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA. ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Ricota	Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; textura fechada ou com alguns olhos mecânicos; consistência firme, macia; cor branca.	Aspecto melado, pegajoso; consistência ou cor alterada; sabor ou odor estranho ao produto.	ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
IOGURTE	Integral	Consistência firme ou pastosa; cor branca; odor próprio; sabor		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

NATURAL	Desnatado	levemente ácido.	Consistência líquida; aspecto talhado; cor, odor ou sabor alterado.	OUTUBRO DE 2007-MAPA
---------	-----------	------------------	---	----------------------

ALIMENTOS À BASE DE SOJA

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
LEITES, BEBIDAS FERMENTADAS, IOGURTES, CREMES, SORVETES, QUEIJOS, TOFU, LEITE CONDENSADO E OUTROS	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido extraído da soja e acrescido de outros ingredientes	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpose submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos da leguminosa.	Aspecto viscoso, cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.	
PASTAS, MOLHOS, PATÊS	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido extraído da soja e acrescido de outros ingredientes	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpose submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos da leguminosa.	Cor, sabor ou odor alterados; consistência alterada; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.	
PALITOS, BISCOITOS, COOKIES, BARRAS DE CEREAIS, PÃES E OUTROS	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido e a farinha extraídos da soja e acrescido de outros ingredientes	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpose submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos da leguminosa.	Alimento empedrado, mofado; cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.	

OVOS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
OVOS DE GALINHA	Fresco Branco	A	Tipo 1 (Extra ou Jumbo)	Ovos com casca suja, trincada ou rompida; alterações da gema e da clara; gema arrebatada, misturada à clara, com manchas escuras, presença de sangue, embrião ou fungos; cor, odor e sabor anormais; podridão.	PORTARIA Nº 1 DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990 – MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO Nº 56.585, DE 20 DE JULHO DE 1965 – MAPA. DECRETO Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 2 DE SETEMBRO DE 2008 – MAPA.
	Fresco Cor			Sabor e odor desagradáveis; coloração e consistência alteradas; presença de matéria estranha ao produto.	
	Integral		Pasteurizado líquido Refrigerado	Sabor e odor desagradáveis; coloração e consistência alteradas; presença de matéria estranha ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 56, DE 04 DE DEZEMBRO DE 2007 – MAPA. RESOLUÇÃO Nº 1, DE 09 DE JANEIRO DE 2003 – MAPA.
			Desidratado	Umidade anormal; formação de grumos; cor alterada; presença de corpos estranhos de qualquer natureza; sabor e odor impróprios ao produto.	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

GORDURAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
ÓLEOS VEGETAIS	1	Soja	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde. Com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	ARRUDA, 2002. ORNELLAS, 2007. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22 DEZEMBRO DE 2006 – MAPA RDC 270 DE 22/09/2005 – ANVISA.
		Milho		
		Girassol		
		Canola		
AZEITE	Extra Virgem	Oliva		
CREME VEGETAL	Comum	Com sal ou sem sal, sem traços de leite	Coloração alterada; odor e sabor desagradáveis, característicos de ranço; temperatura inadequada de conservação.	PORTARIA Nº 372 DE 04 SETEMBRO DE 1997– MAPA. ORNELLAS, 2007.
	Light			

VINAGRE

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
VINAGRE	Fermentado Acético de Vinho Tinto ou Branco	Líquido límpido, transparente ou vinho translúcido, dependendo do tipo de vinho fermentado; aroma acético e sabor ácido.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 14 DE OUTUBRO DE 1999 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA. EMBRAPA UVA E VINHO www.cnpuv.embrapa.br
	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico	Aspecto denso, xaroposo e escuro, com aroma e sabor ácidos levemente adocicados.		
	Fermentado Acético de Frutas, Cereais, Vegetais ou Mel.	Líquido límpido, de coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.		

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CONCENTRADO DE TOMATE	Extrato	Aspecto de massa mole; cor vermelha; odor e sabor próprios.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
	Polpa			
CATCHUP		Consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor próprios.		RESOLUÇÃO RDC Nº 276 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
MOSTARDA PREPARADA	Amarela	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor fortes, característicos.		
MOLHO SHOYO		Consistência líquida; coloração escura; sabor salgado.		
MOLHO INGLÊS		Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.		
MAIONESE		Consistência pastosa, emulsão estável; cor branco-creme; odor e sabor característico.		

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

AÇÚCAR E ADOÇANTES

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
AÇÚCAR	Refinado	Pó finíssimo de cor branca e rápida dissolução em água.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. ORNELLAS, 2007.
	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.		
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao da rapadura.		
ADOÇANTE	Acessulfame K	Líquido branco ou transparente, dependendo da substância adoçante; sabor doce.	Presença, ainda que em pequena quantidade, de qualquer substância adoçante não especificada no presente documento; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PORTARIA N º 38, DE 13 DE JANEIRO 1998 – ANVISA.
	Steviosídeo			
	Sucralose			

POLPAS DE FRUTAS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA	Refrigerada	Cor, odor e sabor característicos da fruta de origem	Presença de terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 07 DE JANEIRO DE 2000 – MAPA.

DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
DOCES	De corte	Variados	Sabor, odor e cor alterados; textura diferente da especificada em embalagem; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; consistência alterada.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PORTARIA Nº 354, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. ANVISA ORNELLAS, 2007. PHILIPPI, 2003.
	Cremosos	De leite e variados de frutas sem leite		
	Compotas	De frutas sem leite		
PÓ PARA PREPARO DE GELATINAS, PUDINS, FLANS E MOUSSES	Comum diversos sabores	Coloridos e aromatizados artificialmente, remetendo ao sabor especificado na embalagem.	Umidade anormal, empedramento, grumos; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 273 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA PORTARIA nº 29 DE 13 DE JANEIRO DE 1998- ANVISA
	Diet diversos sabores			
AMEIXA	Preta, sem caroço	Seca	Presença de fungos, bolores, insetos ou outra matéria estranha; coloração anormal, odor e sabor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
UVA PASSA	Preta / Branca	Seca		

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CAFÉ, LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CAFÉ	Torrado e moído	Cor castanho-escuro; aroma forte e agradável, característico. Possuir selo ABIC.	Umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 277, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
LEITE DE COCO	Sem açúcar	Líquido de coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; presença de matéria estranha.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
COCO RALADO	Desidratado Sem açúcar	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e sãos.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	
FERMENTO	Químico pó	Aspecto em pó, Cor branco,Cheiro e sabor próprio	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 38, de 1977-ANVISA
	Biológico seco	Fermento Seco; Aspecto: pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis;Cor: do branco ao castanho claro; Cheiro: próprio; Sabor: próprio		
	Biológico instantâneo			
	Biológico instantâneo massa doce			

CONSERVAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
AZEITONA	Verde	Sem caroço; fatiada, inteira, recheada.	Vazamento do líquido interno; líquido de cobertura espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas ou o todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.	ARRUDA, 2002. ORNELLAS, 2007. RDC 352 DE 23/12/2002 – ANVISA. RESOLUÇÃO RDC Nº 362, DE 29 DE JULHO DE 1999 – ANVISA.
	Preta			
MILHO VERDE	Salmoura/ simples			
ERVILHA	Salmoura/ simples			RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 13, DE 15 DE JULHO DE 1977 – ANVISA.
PALMITO	Pupunha Salmoura/ simples a	Fatiado ou inteiro		
CHAMPIGNON	Salmoura/ simples	Fatiado ou inteiro		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA.
ALCAPARRAS	Salmoura/ simples			
ASPARGOS	Salmoura/ simples			RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002.ANVISA
PICLES	Hortaliças Variadas	Simple ou mistas		
CEBOLINHA	Salmoura/ simples			
ATUM	Light	Enlatado e imerso em água e sal; Ao natural sólido ou em pedaços		PORTARIA Nº 63, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2002-MAPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

OVO DE CODORNA	Salmoura/ simples			Portaria Nº 1, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990-MAPA
----------------	----------------------	--	--	--

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ALHO	Desidrato	Flocos	Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº de lote ou data de validade.	PORTARIA Nº 242 DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.MAPA
	Frito	Triturado		
CANELA	Secos	Casca		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 14 DE SETEMBRO DE 2006.MAPA
		Pó		
CRAVO - DA - ÍNDIA	Bahia especial	Seco		
COENTRO	Desidratado	Folhas		
CEBOLA	Desidratado	Flocos		
TOMILHO	Desidratado	Folhas		
ESTRAGÃO	Desidratado	Folhas		
ALECRIM	Desidratado	Folhas		
LOURO	Desidratado	Folhas		
		Pó		
MANJERICÃO	Desidratado	Folhas		
MANJERONA	Desidratado	Folhas		
ORÉGANO	Desidratado	Folhas		
AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA)	Desidratado	Pó		
CURRY	Pó	Picante		
SALSA	Desidratada	Folhas		
		Talos		
SAL	Extra refinado	Fino		
		Sachê		
NOZ - MOSCADA	secos	Grãos/Pó		

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

DESCARTÁVEIS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
BOBINA DE PLÁSTICO	Transparente	VÁRIOS TAMANHOS	Material de polietileno, transparente, atóxico, deverá estar em conformidade com a legislação vigente.	RESOLUÇÃO RDC Nº 91 / 2001.
COPO DESCARTÁVEL PARA SUCO	Branco	300 ml		
COPO DESCARTÁVEL PARA CAFÉ	Branco	50 ml		
COPO DESCARTÁVEL PARA SOBREMESA	Branco	100 ml		
GUARDANAPO DE PAPEL	Folha dupla	24,0 cm X 24,0 cm. Em fibras 100% celulósicas		
JALECO DESCARTÁVEL	TNT			
LUA DESCARTÁVEL	Transparente (PVC)	Para alimentos		
PÁ MISTURADORA	Para líquidos	Pequeno para café		
		Grande para <i>drink</i>		
PALITO PARA CHURRASCO	Bambu	Pacote	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações. Isento de rebarbas, arestas cortantes ou defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização.	ABNT NBR 13230
TOUCA DESCARTÁVEL	TNT			ABNT- NBR- 14865
TAMPA DESCARTÁVEL	Branco	Para copo de suco/água/sobremesa		ABNT- NBR- 14865
PALITO DENTAL	Americano	Embalagem individual		ABNT- NBR- 14865
	De mesa	Caixas com 5000		
SACO PARA TALHER	Papel encerado	9 X 26 cm		ABNT NBR 13230 ABNT- NBR- 14865
FILME DE PVC	Atóxico transparente	Bobina		
PAPEL TOALHA	Folha dupla	Bobina		
PAPEL HIGIÊNICO	Folha dupla branco	Rolo – 100% celulose, solúvel em água		
PAPEL ALUMÍNIO	Alumínio	Rolo		
MONITOR DE ÓLEOS E GORDURAS	Fita			
EMBALAGENS DESCARTÁVEIS DE EPS (isopor)	Redonda e retangular com tampa, subdividas ou não,	Indicado para alimentos	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de	Norma DIN ISO-1043/78

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	potes, copos, tampas		materiais estranhos, rachaduras, deformações.	
--	----------------------	--	---	--

MATERIAIS DE LIMPEZA

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ÁLCOOL	Gel	COM CONCENTRAÇÃO DE 70%		
	Líquido			
ADITIVO DE SECAGEM		Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de mancha.	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, molhadas.	PORTARIA nº 15, de 23 DE AGOSTO DE 1988- ANVISA RESOLUÇÃO nº 211, de 18 DE JUNHO de 1999- ANVISA RDC 216 15 DE SETEMBRO DE 2004 RDC N.º 184, 22 DE OUTUBRO DE 2001- ANVISA
DETERGENTE	Líquido neutro	Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor.		
	ALCALINO CLORADO EMPÓ	Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças.		
	ALCALINO CLORADO LÍQUIDO	Lavagem de louças em máquina de lavar.		
DETERGENTE DESENGORDURANTE	Líquido	Limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, e, utensílios e louças quando higienizados manualmente. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância.	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, molhadas.	PORTARIA 1428 DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 PORTARIA 1428 DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 RDC 216 15 DE SETEMBRO DE 2004 RESOLUÇÃO RDC N.º 77 DE 16 DE ABRIL DE 2001- ANVISA ABNT - NBR 9191:2002
DESINCRUSTANTE	Líquido	Produto químico pronto uso indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.		
DETERGENTE	Limpa alumínio	Indicado para limpeza de superfície de alumínio como panelas, formas e utensílios.		
DESINFETANTE	A base de Quaternário de Amônia	Inodoro, indicado para desinfecção de pisos, paredes, pias, banheiros, e superfícies em geral, em locais como cozinhas e hospitais. Limpa e desinfeta em uma única operação.		
ESPONJA	Dupla face	Para lavar fresqueira e potes.		
	Não Risca - Fibras azul	Para lavar GN e aço inox.		

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

GEL SANITIZANTE	Gel a base de álcool de cereais a 70%	Gel alcoólico para antissepsia das mãos a seco. Elimina 99,9% dos germes e bactérias, com emolientes especiais que evitam o ressecamento da pele.
LIMPADOR MULTI USO	Líquido	Produto químico pronto uso indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície.. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância.
LIMPADOR DE VIDROS	Líquido	Para limpeza de vidros. Com Ph neutro, secagem rápida.
LUVA	Látex	Para limpeza geral, leve.
	Borracha	Para limpeza geral, pesada.
PANO DE LIMPEZA	Descartável	Para limpeza leve
		Para limpeza pesada
SABONETE BACTERICIDA	Líquido	Para higienização das mãos - uso geral
	Espuma	Para higienização das mãos- Com emolientes, para laboratórios.
SACO DE LIXO		Cor preto. Vários tamanhos.
	Extra forte	Colorido. Específico para coleta de resíduos, capacidade de 130 litros , medidas 90 x110cm, nas cores cinza, amarelo, azul, verde.
SANITIZANTE DE VEGETAIS	Líquido	Para sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.
	Pó	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 1C

Estrutura Física da Unidade de Produção de Refeições (CONTRATADA)

SILVA FILHO (1996)

Área total:

Nº de Refeições	Coeficientes
2000	0,26
3000	0,24

Número de refeições X coeficiente = área em m²

Setorização

Setores	Distribuição
Administração e Estocagem	34%
Recepção	5%
Despensa geral	7%
Câmara frigorífica	8%
Administração	4%
Vestiários e sanitários	8%
Depósito de materiais de limpeza	2%
Sala de refeições (pouco utilizada)	2%
Cozinha	52%
Pré-preparo	20%
Preparo (cocção)	15%
Lavagem panelas	4%
Nutricionista	4%
Copa "suja"	3%
Câmara lixo	3%
Despensa diária	3%
Refeitório (exceto sala de refeições)	14%
Distribuição	7%
Área de cafezinho	2%
Higienização de utensílios	5%

Obs: Cozinha - largura mínima 7m e pé direito 4m

Para uma cozinha que produz 2800 almoços e 1700 jantares, considerar o maior fornecimento, ou seja, o número de refeições para o

dimensionamento será igual a 2800 (Silva Filho, 1996). O coeficiente mais próximo, segundo o mesmo autor será 0,24 para 3000 refeições.

3000 refeições x 0,24 = 720 m²

Recepção (5%) 36m²

Despensa geral (7%) 50 m²

Câmara frigorífica (8%) 58 m²

Administração e sala nutricionista (8%) 58 m²

Vestiários e sanitários (8%) 58 m²

Depósito de materiais de limpeza (2%) 14m²

Pré-preparo (20%)144 m²

Preparo (cocção- 15%) 108m²

Lavagem panelas (4%) 30 m²

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Câmara lixo (3%) 22 m²

Despensa diária (3%) 22 m²

Distribuição (envase – 7%) 50 m²

Área da UPR = 720 m²

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 2

**Referência de Frequência Mínima de Alimentos/Preparações para Composição da
Entrada por Refeição RU CENTRAL / RU LETRAS / RU CT(Almoço / Jantar)**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	FREQUÊNCIA (mensal)
Vegetal tipo A ¹ – Folhoso Não folhoso	31 vezes 15 vezes
Vegetal tipo B ²	13 vezes
Vegetal tipo C ³	2 vezes
Leguminosas	4 vezes
Conservas	6 vezes
Frutas in natura e seca	3 vezes
Massas	2 vezes
Cereais	1 vez

**Referência de Frequência de Alimentos/Preparações para Composição da Entrada
por Refeição PV / IFCS-IH / CAXIAS (Almoço e Jantar)**

GENÊROS ALIMENTÍCIOS	FREQUÊNCIA
Vegetal tipo A ¹ – Folhoso Não folhoso	23 vezes/mês 14 vezes
Vegetal tipo B ²	14 vezes/mês
Vegetal tipo C ³	2 vezes/mês
Leguminosas	4 vezes/mês
Conservas	6 vezes/mês
Frutas	2 vezes/mês
Massas	2 vezes/mês
Cereais	2 vezes/mês

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

¹Vegetal tipo A (até 5% de hidratos de carbono), a exemplo de:

Folhosos:

acelga, aipo, alface, almeirão, bertalha, caruru, chicória, couve mineira, couve de Bruxelas, couve repolhuda, escarola, brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, rúcula, agrião, taioba.

Não folhosos:

Berinjela, jiló, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve-flor, aspargo, cebola, palmito.

²Vegetal tipo B (até 10% de hidratos de carbono), a exemplo de:

Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, nabo.

³Vegetal tipo C (mais de 10% de hidratos de carbono), a exemplo de:

Aipim, batata doce, inhame, batata inglesa, batata baroa.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO3

Referência de Frequência de Alimentos/Preparações para o Prato Principal por Refeição
(Almoço / Jantar) RU CENTRAL / RU LETRAS / RU CT / RU PV / RU CENTRO / RU CAXIAS

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL
BOVINA SEM OSSO	Chã de dentro ou patinho	Role Empanado	150 g 130 g	1 vez 1 vez
	Chã de dentro, coxão mole ou patinho	Recheios, cubos, iscas	150 g	2 vezes
		Carne moída	180 g	1 vez
	Contra Filé, alcatra, chã de dentro	Quibe e almôndega	140 g	1 vez
		Grelhado	120 g	2 vezes
	Lagarto redondo	Assado	120 g	1 vez
AVE SEM OSSO	Carne seca (traseiro)	Refogada, ensopada e recheio	140 g	Até 1 vez
	Filé de peito de frango	Grelhado,	120 g	5 vezes
		Cubos, iscas e moído (recheio)	150 g	
	Filé de peito de frango	Empanado	130 g	1 vez
AVE COM OSSO	Filé de peito de peru	Grelhado, assado	120 g	Até 1 vez
	Peito, coxa ou sobrecoxa(sem pele)de frango, ave tipo chester ou peru	Cozido, assado	200 g	2 vezes
SUÍNA SEM OSSO	Mignon	Ensopado Bife grelhado	150 g 120 g	4 vezes
	Lombinho	Assado Ensopado	120 g 150 g	
		Assado Ensopado	120 g 150 g	
	Pernil	Assado e frito	160 g ¹	
SUÍNA COM OSSO	Carré	(complementando a dobradinha)	80 g ⁷	até 1 vez
VÍSCERAS/MIÚDOS	Bucho bovino	Bife Isclas	120 g 140 g	
	Fígado bovino	Ensopada	140 g	
PESCADOS	Moela	Grelhado	120 g	2 vezes
	Filé: pescada, merluza e cação	Empanado	130 g	
		Isclas empanadas	150g	
	Posta: namorado, dourado, congrio rosa e cação	Ensopada, assada, empanada	180 g	1 vez
PREPARAÇÕES COMPOSTAS	Frango xadrez, frango thai, frango ao creme de queijo		150 g frango 50 g de molho	2 vezes
	Quibe de tabuleiro (bovino, peixe)		160g	
	Torta de peixe e batata, torta de bacalhau		160g	
	Escondidinho de frango, camarão, carne seca.		160g	
	Bobó de frango, camarão		200g	
	Strogonoff de carne		120 g	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	bovina ou frango		carne/frango 120 g de molho	
PREPARAÇÕES MISTAS	Panqueca (frango, carne ou camarão)		160 g ²	3 vezes
	Lasanha (frango, carne ou camarão)		190 g ³	
	Empadão (frango ou camarão)		160 g ⁴	
	Goulash misto (80% carne e 20% linguiça)		150 g	
	Espeto misto (45% de carne, 45% de frango e 10% de linguiça)		150 g	
	Omelete misto (queijo, presunto, linguiça, etc.)		160 g ⁶	
EXEMPLOS DE PRATOS VEGANOS	Vegetais elaborados(com gengibre, curry, palmito, champignon, leguminosas etc.)		160 g	6 vezes
	Almôndegas de Soja		140g	2 vezes
	Proteína texturizada de soja		140 g	4 vezes
	Panqueca (soja/tofu/vegetais)		160 g	2 vezes
	Lasanha (soja/tofu/ vegetais)		190 g	2 vezes
	Sufilê (soja/tofu/ vegetais)		160 g	2 vezes
	Vegetais recheados		160g	2 vezes
	Quibe a base de vegetais e/ou leguminosas		160g	4 vezes
	Quiche, torta ou empadão (soja/tofu/ vegetais)		160 g	6 vezes
	Hamburguer (soja/tofu/ vegetais, leguminosas)		120 g	4 vezes

Referência de Frequência de Alimentos/Preparações para o Prato Principal por Refeição
(Almoço e Jantar) PV / CENTRO / CAXIAS

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Chã de dentro	Role	150 g	1 vez/mês
	Patinho	Empanado	130 g	1 vez/mês
	Lagarto redondo	Assado	120 g	Até 1 vez/mês
	Patinho	Recheios, Cubos, iscas	150 g	1 vez/mês
		Carne moída	180 g	1 vez/mês
			140 g	Até 1

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

		Quibe ou almôndega		vez/mês
	Contra Filé, Alcatra	Grelhado	120 g	2 vezes/mês
	Carne seca (traseiro)	Refogada, ensopada e recheio	140 g	Até 1 vez/mês
AVE SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, Cubos, iscas e moído.	120 g 150 g	3 vezes/mês
	Filé de peito de frango	Empanado	130 g	1 vez/mês
	Peito de peru	Grelhado, assado	120 g	Até 1 vez/mês
AVE COM OSSO	Peito, coxa ou sobrecoxa sem pele	Cozido, assado	200 g	2 vezes/mês
SUÍNA SEM OSSO	Mignon	Ensopado	150 g	3 vezes/mês
	Mignon	Bife grelhado	120 g	
	Lombinho	Assado	120 g	
	Lombinho	Ensopado	150 g	
	Pernil	Assado	120g	
	Pernil	Assado	120 g	
SUÍNA COM OSSO	Carré	Assado e frito	160 g ¹	
VÍSCERAS/MIÚDOS	Bucho bovino	(complementando a dobradinha)	90 g ⁷	Até 1 vez/mês
	Fígado bovino	Bife Iscas	120 g 140 g	
	Moela	Ensopada	140 g	
PESCADOS	Filé: pescada, namorado, dourado, congro rosa e cação	Grelhado	120 g	1 vez/ mês
		Empanado	130 g	1 vez/mês
		Isclas empanadas	150g	
	Posta: namorado, dourado, congro rosa e cação	Ensopada, assada, empanada	180 g	1 vez/mês
PREPARAÇÕES ESPECIAIS	Exemplo 1: Frango xadrez		150 g frango 40 g de ingredientes	1 vez/mês
	Exemplo2: Strogonoff de carne bovina ou frango		120 g carne/frango 120 g de molho	1 vez/mês
PREPARAÇÕES MISTAS	Panqueca (frango, carne ou camarão)		160 g ²	3 vezes/mês
	Lasanha (frango, carne ou camarão)		190 g ³	
	Empadão (frango ou camarão)		160 g ⁴	
	Goulash misto (80% carne e 20% linguiça)		150 g	
	Espeto misto (45% de carne, 45% de frango e 10% de linguiça)		150 g	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	Omelete misto (queijo, presunto, lingüiça etc.)		160 g ⁶	
EXEMPLOS DE PRATOS VEGANOS	Vegetais elaborados(com gengibre, curry, palmito, champignon, leguminosas etc.)		160 g	3 vezes
	Proteína texturizada de soja		140 g	3 vezes
	Panqueca (soja/tofu/ vegetais)		160 g	2 vezes
	Lasanha (soja/tofu/ vegetais)		190 g	2 vezes
	Suflê (soja/tofu/ vegetais)		200 g	2 vezes
	Quiche, torta ou empadão (soja/tofu/ vegetais)		160 g	7 vezes
	Hamburguer (soja/tofu/ vegetais, leguminosas)		120 g	4 vezes

¹ O carré deverá conter 120 g de carne.

² A panqueca deverá apresentar 100 g de fontes de proteína e 60 g de massa.

³ A lasanha deverá conter 100 g de fontes de proteína e 90 g de massa e outros ingredientes.

⁴ O empadão deverá conter 100 g de recheio, sendo 80 g de fontes de proteínas.

⁵ O quiche deverá conter 120 g de recheio, sendo 80 a 100 g de fontes de proteínas; e o empadão deverá conter 100 g de recheio, sendo 80 g de fontes de proteínas.

⁶ O omelete recheado deverá conter sempre recheio a base de proteínas.

⁷ O bucho bovino deverá complementar a preparação dobradinha na proporção de 80g. Os outros ingredientes da dobradinha deverão ser: 20 g de paio e 40 g de lombo suíno salgado.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 4
Referência de Frequência Mínima de Alimentos/Preparações para Guarnição por
Refeição
(Almoço e Jantar) RU CENTRAL / RU LETRAS / RU CT

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL
VEGETAL	Vegetal do tipo A ¹ Folhoso	80 a 120 g	5 vezes
	Não folhoso	130 g	
	Vegetal do tipo B ²	100 a 130 g	8 vezes
	Vegetais do tipo A e B	130 g	5 vezes
	Vegetal do tipo C ³	150 g a 170 g	5 vezes
	Purê ou Creme de Vegetais (A, B ou C ou de milho)	130 a 170 g	
FARINHAS	Farofa simples	60 g	3 vezes
	Farofa enriquecida: Farinha de mandioca Itens complementares	45 a 60 g 15 a 30 g	
	Pirão	80 g	Até 1 vez
	Polenta	130 g	Até 1 vez
PREPARAÇÕES MISTAS	Suflê de vegetais	160 g	1 vez
	Quiche de vegetais	160 g ⁴	

Referência de Frequência de Alimentos/Preparações para Guarnição por Refeição
(Almoço e Jantar) PV / CENTRO / CAXIAS

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
VEGETAL	Vegetal do tipo A		
	Folhoso	120 g	4 vezes/mês
	Não folhoso	130 g	
	Vegetal do tipo B	110 a130 g	4 vezes/mês
	Vegetais do tipo A e B	130 g	5 vezes/mês
	Vegetal do tipo C	130 g	4 vezes/mês
Purê ou creme de vegetais (A, B ou C) ou de milho	130 a 170 g		
FARINHA DE MANDIOCA	Farofa simples	60 g	2 vezes/mês
	Farofa enriquecida: Farinha de mandioca Itens complementares	55 g 25 g	
	Pirão	80 g	1 vez/mês

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	Polenta	130 g	Até 1 vez/mês
MASSAS	Massas simples Espaguete, Talharim, Penne, Fusilli, Farfalleetc	200 g	3 vezes
	Massas com molho Espaguete, Talharim, Penne, Fusilli, Farfalleetc . Molho	200 g 80 g	
	Nhoque ao molho Nhoque Molho	240 g 90 g	
PREPARAÇÕES MISTAS	Sufê de vegetais	160 g	1 vez
	Quiche de vegetais	160 g ⁴	

¹Vegetal tipo A (até 5% de hidratos de carbono) a exemplo de:

Folhosos:

acelga, aipo, alface, almeirão, bertalha, caruru, chicória, couve mineira, couve de Bruxelas, couve repolhuda, escarola, brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, rúcula, agrião, taioba.

Não folhosos:

Berinjela, jiló, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve-flor, aspargo, cebola, palmito.

²Vegetal tipo B (até 10% de hidratos de carbono), a exemplo de:

Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, nabo.

³Vegetal tipo C (mais de 10% de hidratos de carbono), a exemplo de:

Aipim, batata doce, inhame, batata inglesa, batata baroa.

⁴Esta preparação deverá conter 100 g de recheio e 50 g de massa.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 5

**Referência de Frequência de Acompanhamentos por Refeição – RU CENTRAL / RU
LETRAS / RU CT
(Almoço / Jantar)**

TIPO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
ARROZ PARBOILIZADO/POLIDO	180 - 200g	7 vezes/semana
ARROZ INTEGRAL	180 - 200g	5 vezes/semana
ARROZ INTEGRAL COM VEGETAIS*	180 - 200g	2 vezes/semana
MASSAS**	200g-330g	Até 1 vez/semana
FEIJÃO PRETO	160g	4 vezes/semana
OUTROS FEIJÕES (branco, mulatinho, manteiga, carioquinha, carioca, vermelho)	160g	3 vezes/semana
LENTILHA	160 g	Até 2 vezes/mês em substituição ao feijão

**Referência de Frequência de Acompanhamentos por Refeição – RU IFCS-IH / RU PV / RU
CAXIAS
(Almoço e Jantar)**

TIPO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
ARROZ PARBOILIZADO	180ga 200g	5 vezes/semana
ARROZ INTEGRAL	180ga 200g	5 vezes/semana
FEIJÃO PRETO	160 g	3 vezes/semana
FEIJÃO DE COR (branco, mulatinho, manteiga, carioca, carioquinha, vermelho, etc.)	160 g	2 vezes/semana

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 5-A

****Referência de Frequência de Acompanhamentos (Massas e Arroz com vegetais) por
Refeição
(Almoço / Jantar)**

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO
MASSAS*	Massas simples Espaguete, Talharim, Penne, Fusilli, Farfalle etc	200 g
	Massas com molho Espaguete, Talharim, Penne, Fusilli, Farfalle etc . Molho	200 g 80 g
	Nhoque ao molho Nhoque Molho	240 g 90 g
ARROZ COM VEGETAIS**	Arroz integral Vegetais	100g -110g 80g – 90g

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 6

Referência de Frequência de Sobremesas por Refeição
(Almoço e Jantar) – RU CENTRAL / RU LETRAS / RU CT

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
FRUTAS	Tangerina	150 g	6 vezes/semana
	Banana	150 g	
	Laranja	150 g	
	Maçã, pera, pêssego, goiaba, caqui	1 unidade (mínimo 150 g)	
	Uva, ameixa, morango	150 g	
	Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi	150 g (deverá ser servido fatiada ou à francesa)	
DOCES	Pudins, mousses, sorvetes, picolé, pavês esimilares.	100 g	1 vez/semana
	Doces em calda	70g + 15g calda	
	Doces pastosos	70 g	

Referência de Frequência de Sobremesas por Refeição
(Almoço e Jantar) - RU CENTRO / RU PV / RU CAXIAS

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
FRUTAS	Tangerina	150 g	4 vezes/semana
	Banana	150 g	
	Laranja	150 g	
	Maçã, pera, pêssego, goiaba, caqui	1 unidade (mínimo 150 g)	
	Uva, ameixa, morango	150 g	
	Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi (à francesa)		
DOCES	Pudins, flans, mousses, gelatinas, sorvetes e similares	100 g	1 vez/semana
	Doces pastosos	70 g	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 7
Descrição de Cargos do Serviço de Alimentação e Nutrição

Nutricionista - CBO 2237-10
<ul style="list-style-type: none">• Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;• Supervisionar a adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;• Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a reposição de utensílios e equipamentos;• Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, controlando a procedência, aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros;• Coordenar e executar os cálculos de valor nutricional, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;• Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;• Coordenar e supervisionar métodos de controle das características organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;• Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário;• Detectar e encaminhar às chefias, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;• Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;• Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;• Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;• Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;• Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;• Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores;• Participar e/ou planejar eventos;• Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;• Coordenar o desenvolvimento de fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;• Supervisionar o porcionamento das preparações;• Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviço dos funcionários;• Coordenar e supervisionar todas as ações relativas à área financeira e administrativa da UAN;• Controlar custos;• Supervisionar a elaboração dos inventários descritos no Termo de Referência;• Elaborar relatórios quantitativos e financeiros mensais, com os resultados da operação dos refeitórios;• Coordenar o fechamento e a elaboração do relatório diário de caixa;• Fornecer orçamentos de materiais e serviços;• Recepcionar e colaborar com estudantes e pesquisadores das variadas áreas do conhecimento;• Participar das reuniões e discussões das atividades acadêmicas e culturais a serem realizadas na UAN;• Orientar e coordenar o transporte das preparações para o RU CT e RU Letras, visando ao atendimento das normas técnicas;• Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Técnico em Nutrição e Dietética –CBO 3252-10
<ul style="list-style-type: none">• Auxiliar o nutricionista na previsão de consumo de gêneros alimentícios e materiais para abastecimento da UAN;• Acompanhar o atendimento das solicitações ao almoxarifado, informando ao nutricionista em tempo hábil de eventuais impossibilidades de fornecimento;• Supervisionar a aplicação do Manual de Boas Práticas em todos os processos;• Orientar a higienização de todos os setores da UAN bem como de utensílios e equipamentos;• Aferir as temperaturas de chegada das preparações utilizando equipamento higienizado e calibrado e registrá-las em planilhas específicas;• Acompanhar o acondicionamento e guarda dos gêneros de acordo com as normas técnicas;• Supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes;• Acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade em todo processo, desde o recebimento até distribuição, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas;• Acompanhar e orientar os procedimentos culinários de pré-preparo e preparo de refeições e alimentos, obedecendo às normas sanitárias vigentes;• Conhecer e avaliar as características sensoriais dos alimentos preparados de acordo com o padrão de identidade e qualidade estabelecido;• Acompanhar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições, observando a aceitação do cardápio pelos usuários;• Orientar funcionários para o uso correto de uniformes e de Equipamento de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade;• Observar a aplicação das normas de segurança ocupacional;• Participar de programas de educação alimentar para a clientela atendida, conforme planejamento previamente estabelecido pelo nutricionista;• Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;• Participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;• Colaborar na coleta de dados estatísticos relacionados ao atendimento aos usuários da UAN;• Colaborar no treinamento de pessoal operacional;• Zelar pelo funcionamento otimizado dos equipamentos de acordo com as instruções contidas nos seus manuais;• Controlar programas de manutenção periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;• Participar do controle de saúde dos colaboradores da UAN, observando doenças relacionadas ao ambiente de trabalho e aplicando ações preventivas;• Desenvolver juntamente com o nutricionista campanhas educativas para os usuários;• Elaborar relatórios das atividades desenvolvidas;• Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Assistente Administrativo – CBO 4110-10
<ul style="list-style-type: none">• Coordenar o funcionamento diário dos caixas;• Controlar a distribuição de senhas para o fornecimento de refeições;• Solicitar orçamentos de materiais e serviços;• Encaminhar solicitação de compras ao setor responsável;• Elaborar relatórios e demais documentos;• Preencher planilhas de consumo e custos;• Organizar arquivos;• Controlar a folha de ponto dos funcionários;• Controlar a distribuição de valetransporte, cestas básicas e etc.;• Controlar a distribuição de uniformes e equipamentos de proteção individual;• Atender ao público quando necessário;• Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Almoxarife – CBO 4141- 05
<ul style="list-style-type: none">• Receber gêneros, responsabilizando-se pela inspeção e controle dos mesmos,

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

<p>verificando o peso e a quantidade dos produtos discriminados nos pedidos;</p> <ul style="list-style-type: none">• Aferir e registrar a temperatura dos gêneros alimentícios no ato da recepção, quando couber;• Coordenar a higienização de gêneros no momento da recepção;• Providenciar a devolução de mercadorias que não estiverem em conformidade com o PIQ, mediante a autorização do nutricionista;• Armazenar adequadamente os gêneros e materiais em câmaras frigoríficas, despensa e outros locais apropriados;• Manter atualizados os registros de entrada e saída de gêneros;• Organizar arquivos;• Verificar periodicamente a disponibilidade de gêneros e informar ao seu superior as necessidades de aquisição;• Confirmar a compra de gêneros, junto à nutricionista;• Calcular o custo diário dos gêneros (entrada e saída do estoque);• Realizar o inventário de todo material presente no almoxarifado;• Controlar a temperatura das câmaras frigoríficas;• Zelar pela limpeza e pela organização do estoque e das câmaras frigoríficas;• Zelar pela higienização e integridade dos utensílios e equipamentos;• Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de Almoxarifado –CBO 4141-05
<ul style="list-style-type: none">• Distribuir diariamente as mercadorias para os setores de produção de alimentos;• Recepcionar e guardar as mercadorias sob supervisão do Almoxarife;• Auxiliar na realização de inventário e preencher planilhas de custo;• Higienizar e manter os setores de recepção e armazenamento limpos e organizados;• Fornecer, mediante requisição, as mercadorias solicitadas;• Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Chefe de Cozinha - CBO 2711-05
<ul style="list-style-type: none">• Observar o cardápio diário e organizar as funções na cozinha para a correta elaboração das preparações;• Orientar seus auxiliares quanto à elaboração das preparações conforme descrito em ficha técnica, atentando para as características sensoriais;• Fazer a requisição de gêneros alimentícios junto com o nutricionista e/ou técnico em nutrição e dietética;• Planejar as rotinas de trabalho;• Distribuir as rotinas para as atividades da escala, plantões, limpeza geral, diária, quinzenal, tanto ambiental quanto equipamentos;• Elaborar, acompanhar e organizar preparações para o dia a dia e eventos especiais (<i>coffe breaks, brunch</i> e almoço especial);• Garantir as Boas Práticas de Manipulação na execução de todas as preparações do cardápio;• Garantir as normas de segurança e uso correto do EPI;• Cuidar da apresentação das preparações;• Capacitar novos profissionais (cozinheiros, auxiliares de cozinha), se necessário• Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Cozinheiro -CBO 5132-15
<ul style="list-style-type: none">• Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração das preparações do mesmo;• Fazer a requisição de gêneros alimentícios junto com o nutricionista e/ou técnico em nutrição e dietética;• Receber e armazenar adequadamente os gêneros alimentícios entregues à área de produção;• Aplicar as Boas Práticas de Manipulação na execução das preparações;• Orientar o pré-preparo e preparo dos gêneros;• Elaborar as preparações conforme descrito em ficha técnica, atentando para as características sensoriais;• Organizar e coordenar as atividades dos auxiliares de cozinha, procurando sempre

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

<ul style="list-style-type: none">trabalhar em equipe;Supervisionar a limpeza e organização da área de produção e distribuição;Atentar para as normas de segurança e uso correto do EPI;Coordenar a higienização e armazenamento dos utensílios e equipamentos utilizados nas áreas de produção e distribuição;Acompanhar, sempre que solicitado, o recebimento dos gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade;Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de Cozinha –CBO 5135-05
<ul style="list-style-type: none">Observar o cardápio diário;Separar e higienizar os utensílios necessários ao preparo das refeições;Realizar o pré-preparo e preparo dos gêneros alimentícios seguindo orientações do cozinheiro e da nutricionista;Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente;Higienizar e organizar as áreas de trabalho antes, durante e depois da produção;Repor as preparações nos <i>passthroughs</i> e balcões de distribuição;Enviar e receber os equipamentos térmicos com as preparações;Pesar os gastronorm com as preparações;Repor os utensílios utilizados no balcão de distribuição sempre que necessário;Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Magarefe –CBO 8485-20
<ul style="list-style-type: none">Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pelo pré-preparo dos gêneros cárneos;Respeitar os per capita das fichas de preparação e seu quantitativo;Realizar o pré-preparo e temperar os gêneros cárneos conforme o mapa de carnes;Aplicar as Boas Práticas de Manipulação na execução das preparações;Coordenar a higienização e organização da área;Organizar e coordenar as atividades dos seus auxiliares, procurando sempre trabalhar em equipe;Acompanhar, sempre que solicitado, o recebimento dos gêneros cárneos conforme padrão de identidade e qualidade;Atentar pelas normas de segurança e uso correto do EPI;Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de Magarefe –CBO 8485-20
<ul style="list-style-type: none">Pré-preparar e temperar os gêneros cárneos conforme orientação do magarefe;Organizar e higienizar a área de pré-preparo de carnes conforme POP;Cumprir as normas de segurança e o uso correto do EPI;Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Copeiro –CBO 5134-25
<ul style="list-style-type: none">Higienizar os gêneros de hortifrutigranjeiros;Auxiliar no pré-preparo de sobremesas e saladas;Responsabilizar-se pela montagem das sobremesas e saladas;Preparar os refrescos obedecendo à concentração indicada pelo fabricante e separar materiais descartáveis a serem utilizados na distribuição do refresco;Ensacar os talheres a serem utilizados pelos usuários;Organizar o balcão de distribuição dispondo os utensílios necessários;Distribuir as preparações para os usuários conforme o porcionamento estabelecido;Observar e informar à chefia imediata sobre a aceitação e sugestões dos usuários referentes às preparações e ao serviço;Manter organizadas e abastecidas as mesas de temperos;Higienizar o balcão após a distribuição;Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de Serviços Gerais –CBO 5143-20
<ul style="list-style-type: none">Higienizar áreas internas e externas que envolvem a prestação do serviço contratado;Higienizar utensílios, painéis e equipamentos ao final do uso, sempre que se fizer necessário e quando solicitado;Manter organizados e abastecidos os banheiros e vestiários sempre que se fizer

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

necessário; • Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Operador de Caixa –CBO 4211-25
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar o procedimento de vendas de refeições mediante a identificação dos usuários; • Realizar operações de caixa; • Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
<ul style="list-style-type: none"> • Verificar as condições de manutenção do veículo, mantendo o responsável ciente; • Atentar para as normas de segurança e higiene, estando devidamente uniformizado.
Administrador de Edifício – CBO 5101-10
<ul style="list-style-type: none"> • Verificar e supervisionar a manutenção de instalações elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria, alvenaria e equipamentos, providenciando a execução dos serviços.
Auxiliar de manutenção predial – CBO 5143-10
<ul style="list-style-type: none"> • Executar serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria, substituindo, trocando, limpando, reparando e instalando peças, componentes e equipamentos.
Encarregado de Produção – Código CBO 4141-05
<ul style="list-style-type: none"> • Descarregar com cuidado as caixas térmicas sem que essa etapa represente risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar; • Receber as caixas térmicas com as preparações, visando ao atendimento das normas técnicas; • Pesquisar os recipientes com as preparações ou as caixas térmicas; • Encaminhar as caixas térmicas para a área de pré-distribuição do RU CT e RU Letras com auxílio de carros com rodízio; • Retornar os recipientes a as caixas térmicas para higienização na sede da CONTRATADA, ao final da distribuição; • Receber os gêneros alimentícios e materiais de limpeza; • Supervisionar a distribuição das refeições; • Elaborar escala de serviço para os funcionários subordinados; • Zelar pela limpeza e pela organização das áreas do RU e dependências externas; • Zelar pela higienização e integridade dos utensílios e equipamentos; • Supervisionar a higienização das áreas, equipamentos, mobiliário e utensílios; • Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Técnico em Segurança do Trabalho – CBO 3516-05
<ul style="list-style-type: none"> • Planejar a política de saúde e segurança do trabalho • Identificar a política administrativa da instituição • Diagnosticar condições gerais da área de sst • Analisar tecnicamente as condições ambientais de trabalho • Comparar a situação atual com a legislação • Avaliar e comparar os referenciais legais da política a ser implantada • Mostrar o impacto econômico de implantação da política • Desenvolver sistema de gestão de sst • Negociar a aplicabilidade da política • Participar de reforma e elaboração de normas regulamentadoras • Divulgar a política na instituição ou empresa • Administrar dificuldades de implantação • Coordenar equipes multidisciplinares • Acompanhar a implantação da política de sst • Acompanhar as equipes multidisciplinares para avaliação • Gerenciar aplicabilidade da política de sst • Estabelecer programas, projetos e procedimentos de melhoria • Elaborar e acompanhar programas preventivos e corretivos • Desenvolver programas, projetos e procedimentos de melhoria • Implantar procedimentos técnicos e administrativos

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- Emitir ordem de serviço
- Acompanhar ordem de serviço
- Promover ação conjunta com a área de saúde
- Avaliar o ambiente de trabalho
- Interpretar indicadores de eficiência e eficácia dos programas implantados
- Validar indicadores de eficiência e eficácia
- Avaliar as atividades da organização versus os programas oficiais de sst e outros
- Adequar a política de sst às disposições legais
- Identificar indicadores para replanejamento do sistema
- Adotar metodologia de pesquisas quantitativas e qualitativas
- Verificar o nível de atendimento e perspectivas de avanço
- Verificar implementação de ações preventivas e corretivas
- Avaliar o desempenho do sistema
- Estabelecer mecanismos de intervenção
- Participar de ações emergenciais
- Utilizar metodologia científica para avaliação
- Realizar inspeção
- Realizar análise preliminar de risco
- Elaborar e participar de laudos ambientais
- Estudar a relação entre as ocupações dos espaços físicos com o desenvolvimento sustentável
- Avaliar procedimentos de atendimentos emergenciais
- Participar do sistema de gestão ambiental
- Registrar procedimentos técnicos
- Supervisionar procedimentos técnicos
- Emitir parecer técnico
- Identificar as necessidades educativas em sst
- Promover ações educativas em sst
- Elaborar cronograma de ações educativas de segurança e saúde do trabalho
- Elaborar recursos e materiais didáticos de ações educativas de segurança e saúde
- Interagir com equipes multidisciplinares
- Disponibilizar material e recursos didáticos
- Formar multiplicadores
- Implementar intercâmbio entre técnicos de segurança do trabalho
- Difundir informações
- Utilizar métodos e técnicas de comunicação
- Avaliar ações educativas de segurança e saúde
- Participar dos programas de humanização do ambiente de trabalho
- Orientar órgãos públicos e comunidade para o atendimento de emergências ambientais
- Participar de ações emergenciais
- Elaborar laudos periciais
- Atuar como perito
- Interagir com os setores envolvidos
- Propor medidas e soluções
- Acompanhar processos nas diversas esferas judiciais
- Orientar as partes em sst
- Utilizar o referencial legal
- Promover reuniões com as contratadas
- Exigir o cumprimento das cláusulas contratuais relativas à sst
- Assessorar nas negociações
- Elaborar cláusulas de sst para acordos e negociações coletivas
- Analisar a aplicação de tecnologia
- Avaliar impacto da adoção
- Estabelecer procedimentos seguros e saudáveis
- Inspecionar implantação
- Estabelecer formas de controle dos riscos associados

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

- Emitir parecer sobre equipamentos, máquinas e processos
- Elaborar manual do sistema de gestão de sst
- Elaborar normas de procedimentos técnicos e administrativos
- Produzir anexos de atualização
- Gerar relatórios de resultados
- Documentar procedimentos e normas de sistemas de segurança
- Controlar atualização de documentos, normas e legislação
- Revisar documentação de sst
- Atualizar registros
- Organizar banco de dados
- Alimentar rede de informações
- Selecionar metodologia para investigação de acidentes
- Analisar causas de acidentes
- Determinar causas de acidentes
- Identificar perdas decorrentes do acidente
- Elaborar relatório de acidente de trabalho
- Propor recomendações técnicas
- Verificar eficácia das recomendações

Fiscal de Caixa – CBO 4211-25

- Atender as necessidade referentes a operadora de caixa.
- Providenciar dinheiro para troco, fazer devoluções de valores registrados por engano ou quando necessário, controla o horário de eventuais substituições.
- Encerrar o Caixa no final do expediente fazendo a operação (todo o movimento que ficou registrado na máquina).

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 8

Critérios de Temperatura e Tempo a serem utilizados no Restaurante Universitário Central, no Restaurante Universitário do CT, Restaurante Universitário de Letras e na Unidade Produtora

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 ¹	
Óleos e Gorduras Aquecidos	Até 180°C ²	
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	

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

¹Temperaturas 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.

²Deverá 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.

PRODUTOS CONGELADOS	
Temperatura Recomendada	Prazo de Validade
0° a - 5°C	10
- 6° a - 10°C	20
-11° a - 18°C	30
Abaixo -18°C	90

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 8- A

Critérios Específicos de Temperaturas e Tempo Utilizados nos Restaurantes Universitários

Etapas	TEMPERATURA	TEMPO
Água do balcão térmico	80º C a 90º C	-
Amostras de alimentos (armazenamento)	Máximo de 4º C	72 horas
Balcão refrigerado	Máximo 8º C	-
Câmara frigorífica para lixo	Máximo 10º C	-
Cocção no centro do alimento	70º C	2 minutos
Cocção no centro do alimento	74º C	5 segundos
Distribuição de alimentos quentes	Mínimo 60º C	Máximo 6 horas
Distribuição de alimentos refrigerados	Máximo 10º 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
Transporte alimentos quentes	Mínimo 60º C	-
Transporte alimentos frios	Máximo 7º C	-

***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.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 9

Utensílios de Distribuição disponibilizados pela CONTRATANTE – RU CENTRAL / RU LETRAS / RU CT

DESCRIÇÃO DO MATERIAL
ABRIDOR DE LATAS E GARRAFAS INOX
AÇÚCAREIRO INOX C/ COLHER (350g)
BALDE DE GELO ISOTÉRMICO 2,5 L
BANDEJA PLÁSTICA 48X33 CM MARROM
BANDEJA REDONDA INOX 35 CM
COALHADEIRA PORCELANA BRANCA 10 CM
COLHER INOX CAFÉ CLASSICA
COLHER DE ARROZ INOX 33,5 CM
COLHER INOX MESA CLASSICA
COLHER INOX SOBREMESA CLASSICA
CONCHA INOX 4,5 X 31,5 CM
CONCHA TERRINA INTEIRIÇA INOX
COPO AMASSADINHO LONG DRINK 310 ML
CUBA GN 1/1 100 MM C/ ALÇA
CUBA GN 1/1 200 MM C/ ALÇA
CUBA GN 1/1 65 MM C/ ALÇA
CUBA GN 1/1 65 MM PERFURADA C/ ALÇA
ESCUMADEIRA INOX INTEIRIÇA
ESPÁTULA INOX
FACA AÇOUQUE CABO BRANCO 10"
FACA DE LEGUMES BRANCO 3"
FACA INOX MESA CLASSICA
FACA INOX SOBREMESA CLASSICA
GARFO INOX MESA CLASSICA
GARFO INOX SOBREMESA CLASSICA
GARFO TRINCHANTE CABO BRANCO
GARRAFA TÉRMICA INOX REFIL INQUEBRÁVEL 2 L
ISOTÉRMICO CAP. 06 LTS C/TORNEIRA,PÉ E ALÇA
JARRA INOX P/ ÁGUA C/ TAMPA 2 L
MONOBLOCO BRANCO P/ AÇOUQUE 30X49X10 CM
PÁ DE BOLO INOX
PEGADOR DE GELO INOX
PEGADOR UNIVERSAL INOX 28 CM
PORTA GUARDANAPO
PORTA TALHER PLÁSTICO
PRATO RASO DE MESA PORCELANA BRANCA 26 CM
PRATO SOBREMESA PORCELANA BRANCA 19 CM
SALADEIRA PORCELANA BRANCA DH 14 CM 220 ML
TAMPA G/N RECORTE ALÇA
TERMÔMETRO DIGIT. ESPETO RETO P/ ALIM. -50° A +150°C
TESOURA INOX MULTIUSO
TIGELA CILÍND. P/ SOPA PORCELANA BRANCA 260 ML
XÍCARA CAFÉ C/ PIRES PORCELANA BRANCA 65 ML
XÍCARA CHÁ C/ PIRES PORCELANA BRANCA 200 ML

Obs. No início da prestação dos serviços será entregue à CONTRATADA o inventário com as especificações técnicas e o quantitativo dos utensílios existente na época.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Utensílios de Distribuição disponibilizados pela CONTRATANTE – RU IFCS-IH / RU PV / CAXIAS

DESCRIÇÃO DO MATERIAL
ABRIDOR DE LATAS E GARRAFAS INOX
BANDEJA PLÁSTICA 48X33 CM MARROM
CAIXA PLÁST. ORGANIZADORA 7,5X14X19 CM COR LARANJA
CHAIRA AFIADOR CABO BRANCO
COLHER DE ARROZ INOX 33,5 CM
COLHER MESA CLASSICA
COLHER SOBREMESA CLASSICA
CONCHA INOX 4,5 X 31,5 CM
CONCHA TERRINA INTERIÇA INOX
CUBA GN 1/1 100 MM C/ ALÇA
CUBA GN 1/1 200 MM C/ ALÇA
CUBA GN 1/1 65 MM C/ ALÇA
CUBA GN 1/1 65 MM PERFURADA C/ ALÇA
ESCUMADEIRA INOX INTEIRIÇA
ESPÁTULA INOX
FACA AÇOUGUE CABO BRANCO 10"
FACA DE LEGUMES BRANCO 3"
FACA MESA CLASSICA
GARFO MESA CLASSICA
GARFO TRINCHANTE CABO BRANCO
GARRAFA PLÁST. CILÍND. TRANSPARENTE C/ TAMP. BCA
PEGADOR UNIVERSAL INOX 28 CM
PORTA GUARDANAPO INOX TIPO TV
PORTA TALHER PLÁSTICO
PRATO RASO DE MESA PORCELANA BRANCA 26 CM
SALADEIRA PORCELANA BRANCA DH 14 CM 220 ML
TAMP. G/N RECORTE ALÇA
TERMÔMETRO DIGIT. ESPETO RETO P/ ALIM. -50° A +150°C
TESOURA INOX MULTIUSO

OBS: Os utensílios serão entregues à CONTRATADA no início da prestação dos serviços após o inventário, com as especificações técnicas e o quantitativo dos mesmos.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 10A

Lista de Equipamentos e Mobiliário do RU Central e RU CT

EQUIPAMENTOS	RESTAURANTES	
	Central	CT
AMACIADOR DE BIFES 150 KG/H	Sim	-
APARELHO CORTINA DE AR MARCA TOTALINE	-	Sim
APARELHO CORTINA DE AR MARCA VECAIR (Diversos setores da cozinha)	Sim	-
AQUECEDOR A GÁS 3000 LITROS MARCA SERVENGE (BOILER)	Sim	-
AQUECEDOR PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA MARCA HOBART	Sim	-
AQUECEDOR PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA MARCA NETTER	-	Sim
AR CONDICIONADO MOD. RTC+ RVT 200 B8P VAZÃO 12240 m³/h (20 TR) MARCA HITACHI (UE-01)	-	Sim
AR CONDICIONADO MOD. RKP006C 7500 BTU/h MARCA HITACHI (UE-02/03)	-	Sim
AR CONDICIONADO MOD. RAP 200 BS (20 TR) MARCA HITACHI (UC-01)	-	Sim
AR CONDICIONADO MOD. RCA 006C 7500 BTU/h MARCA HITACHI (UC-02/03)	-	Sim
AR CONDICIONADO MULTI SPLIT MARCA SPRINGER CARRIER MOD.38MZA1502265	Sim	-
AR CONDICIONADO SPLIT MARCA CARRIER 9000 BTU (Sala de Administração da UFRJ e da Concessionária)	-	Sim
AR CONDICIONADO SPLIT MARCA SPRINGER CARRIER 18500 BTU (Lanutri)	Sim	-
AR CONDICIONADO SPLIT MARCA SPRINGER CARRIER 24000 BTU (Salas 1 e 2 de Administração UFRJ)	Sim	-
AR CONDICIONADO SPLIT MARCA SPRINGER MAXIFLEX 9000 BTU (Sala Técnica)	Sim	-
AR CONDICIONADO SPLIT MARCA HITACHI 9000 BTU (Sala de Administração da Concessionária)	Sim	-
AR CONDICIONADO SPLIT MARCA HITACHI 9000 BTU (Sala da Direção Acadêmica 1 e 2)	Sim	-
AR CONDICIONADO SPLIT MARCA HITACHI 9000 BTU (Sala da Portaria)	Sim	-
AR CONDICIONADO SPLIT MARCA HITACHI 9000 BTU (Sala do Estoquista)	Sim	-
AR CONDICIONADO SPLIT HI-WALL MARCA HITACHI 18000 BTU (Sala de aula do Laboratório Dietético)	Sim	-
BALANÇA ELETRÔNICA DE BANCADA 15KG (1 Lab.Dietético)	Sim	Sim
BALANÇA DE PLATAFORMA – 150 KG FILIZOLA, MODELO STAR	Sim	Sim
BALANÇA DE PLATAFORMA P/ PESAGEM RESÍDUOS CAP.150 KG	Sim	Sim
BALANÇA PLATAFORMA CAP. 1000 KG Mod. B650 MARCA LÍDER	Sim	-
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO PARA 07 GN Med. 300 x 100,5 x 85 cm alt.	-	Sim
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO PARA 05 GN MARCA PPIENK	Sim	-
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO PARA 06 GN MARCA SORINOX Med. 182 x 75 x 85 cm alt. e 215 x 75 x 85 cm alt	Sim	-
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO MARCA PPIENK	Sim	-
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO MARCA SORINOX Med. 144,5 x 75x 85 cm alt	Sim	-
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO PARA 4 GN MARCA STELL Med. 143 x 100 x 85 cm alt	-	Sim

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

BALCÃO DE INOX NEUTRO BN 100 MARCA PPIENK	Sim	-
BALCÃO SECO P/ PRATOS E TALHERES Med.130 x 75 x 85 cm alt.	Sim	-
BALCÃO SECO P/ PRATOS E TALHERES Med.120x80x60 cm alt.	Sim	Sim
BANCADA C/APARADOR EM VIDRO (MESA PARA TEMPEROS)	Sim	-
BANCADAS COM ORIFÍCIO PARA SELEÇÃO DE HORTIFRUTI	Sim	-
BANCADAS EM INOX COM 1 CUBA Medidas diversas	Sim	Sim
BANCADAS EM INOX COM 2 CUBAS Diversas áreas	Sim	Sim
BANCADAS INOX C/ 2 CUBAS Med. 140x60x85 cm alt.(Lab.Dietético)	Sim	-
BANCADAS EM INOX COM 2 CUBAS Med. 450 x 70 x 85 cm alt.	Sim	-
BANCADAS EM INOX COM 2 TANQUES (Área de Carnes)	Sim	-
BANCADAS INOX C/CUBAS E REBAIXO (Higienização de painéis)	Sim	-
BATEDEIRA DE MASSAS – 60L MARCA HOBART	Sim	-
BATEDEIRA MASSAS MESA HOBART Mod.ES10 (1 Lab. Dietético)	Sim	-
BATEDOR MIXER PORTÁTIL MARCA PPIENK (Lab. Dietético)	Sim	-
BEBEDOURO ELÉTRICO MARCA LIBELL (1 Lab. Dietético)	Sim	Sim
BEBEDOURO INOX MF80 MARCA BROS	Sim	-
BEBEDOURO INOX MFA80 MARCA BROS	Sim	-
CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 08 LITROS	-	Sim
CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 10 LITROS	Sim	-
CAIXA TÉRMICA MARCA ALPINA TERMOPLÁSTICOS	Sim	Sim
CALDEIRÃO GÁS VAPOR 500 L MARCA INECOM	Sim	-
CÂMARA FRIGORÍFICA	Sim	-
CÂMARA FRIGORÍFICA PARA LIXO	Sim	Sim
CARRO PARA DETRITOS INOX 80L COM PEDAL	Sim	Sim
CARRO PARA DETRITOS INOX 80L SEM PEDAL (5 Lab. Dietético)	Sim	Sim
CARRO PARA LAVAGEM DE GRÃOS – 60L MARCA SORINOX	Sim	-
CARRO PARA LIMPEZACOM RODÍZIOS (POLIETILENO) Medidas aprox.: 110x58x92 cm alt.	-	Sim
CARRO PARA SELEÇÃO DE CEREAIS MARCA REVIFRIO	Sim	-
CARRO PLÁSTICO PARA LIXO 240 L	Sim	Sim
CARRO RECEPÇÃO DE BANDEJAS EM INOX TIPO ESQUELETO	Sim	Sim
CARRO TIPO PLATAFORMA COM 2 PLANOS Med.90x54x95 cm alt.	Sim	-
CARRO TIPO PLATAFORMA C/TIMÃO MED.90x60x100 cm alt.	Sim	-
CARRO TIPO PLATAFORMA C/TIMÃO MED.120x70x50 cm alt.	Sim	-
CARRO TIPO PLATAFORMA C/TIMÃO MED.110 x80x50 cm alt.	-	Sim
CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS E TALHERES MARCA PPIENK (4) e SORINOX (3)	Sim	Sim
CARRO TRANSPORTADOR DE CAIXAS TÉRMICAS MARCA ALPINA TERMOPLÁSTICOS	Sim	Sim
CARRO TRANSPORTADOR DE PRATOS MARCA PPIENK (1) E SORINOX (3)	Sim	Sim
CARRO TRANSPORTADOR GN MARCA PPIENK (3) E SORINOX (7)	Sim	Sim
CHAPA BIFETEIRA GÁS Medidas.:40x70x85 cm alt.	Sim	-
CHAPA BIFETEIRA GÁS 140 BIFES/MIN Medidas: 40x90x85 cm alt.	-	Sim
CHAPA BIFETEIRA GÁS Med. 100 x 90 x 85 cm alt. (Lab. Dietético)	Sim	-
CORTADOR DE FRIOS - METVISA MOD. CFA 300	Sim	-
DESCASCADOR TUBÉRCULOS HOBART MOD.B-6430 / CD30	Sim	-
DISPENSADOR DE SUCOS MARCA BRAS	-	Sim

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ESTANTE 04 PLANOS EM AÇO CARBONO (Despensa)	Sim	-
ESTANTE INOX LISA 04 PLANOS Med. 95x55x180 cm alt. (Hig. Utensílios)	Sim	-
ESTANTE INOX LISA 04 PLANOS Marca Cozil Medidas diversas	-	Sim
ESTANTE INOX LISA E PERFURADAS 04 PLANOS Medidas diversas (Frigorífico)	Sim	-
ESTANTE GRADEADA 04 PLANOS MARCA PPIENK	Sim	Sim
ESTANTE GRADEADA COM 05 PLANOS MARCA STELL	Sim	
ESTERILIZADOR DE FACAS EM INOX Med. 80 x 25 x 60 cm alt.	Sim	-
EXAUSTOR CENTRÍFUGO DE SIMPLES ASPIRAÇÃO MARCA OTAM MOD. RLS-560 CAP. 8250 m³/h	Sim	-
EXTRATOR DE SUCOS MARCA BERMAR (1 Lab. Dietético)	Sim	-
FOGÃO A GÁS C/ 2 BOCAS – MODELO FG02/BD SORINOX	Sim	-
FOGÃO DE CENTRO C/ 8 QUEIMADORES MARCA GRUNOX	Sim	-
FOGÃO A GÁS C/ 4 BOCAS – MARCA GRUNOX	-	Sim
FOGÃO A GÁS C/ 6 QUEIMADORES GRUNOX (Lab. Dietético)	Sim	-
FORNO CONVECÇÃO COMBINADO 10GN 1/1 – 65mm – Elétric	-	Sim
FORNO ELÉTRICO COMBINADO VAPOR DIGITAL MARCA DABLIOGE 20GN 1/1	Sim	-
FORNO MICROONDAS CAP. 27 LITROS COR BRANCO MARCA BRASTEMP (Laboratório Dietético)	Sim	-
FORNO MODULAR A GÁS COM 2 CÂMARAS Lab. Dietético	Sim	-
FORNO MODULAR À GÁS COM 3 CÂMARAS	Sim	-
FREEZER VERTICAL 2 PORTAS MARCA PPIENK	Sim	Sim
FRITADEIRA ELÉTRICA 2 CESTOS 8L. MODELO FEL SORINOX Med.40x70x105 cm alt. (1 Lab. Dietético)	Sim	-
GERADOR ELÉTRICO A DIESEL POT.450 KVA MARCA HEIMER	Sim	-
LAVA BOTAS	Sim	Sim
LAVADORA DE LOUÇAS – HOBART	Sim	-
LAVADORA DE LOUÇAS – NETTER MOD. NT 810 S MOP DE 220V	-	Sim
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAP. 25 L MARCA METVISA	Sim	-
LIXEIRA 240L MARCA MARFINITE	Sim	Sim
LIXEIRA BASCULANTE 100L MARCA BELOSCH	Sim	-
LIXEIRA VAI E VEM 120 LITROS PARA COLETA SELETIVA	Sim	Sim
MÁQUINA DE GELO 150 KG/HORA MODELO EGC-150m	Sim	-
MÁQUINA P/LAVAR E CENTRIFUGAR FOLHOSOS – MARCA NILMA	Sim	-
MESA EM INOX AUXILIAR C/ TAMPO MÁRMORE	Sim	-
MESA EM INOX AUXILIAR LISA Medidas diversas	Sim	Sim
MESA EM INOX COM 01 GAVETA	Sim	-
MESA EM INOX COM 2 ORIFÍCIOS	Sim	Sim
MESA INOX COM RODÍZIOS E PRATELEIRA LISA REMOVÍVEL	Sim	Sim
MESA INOX ENTRADA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS COM CUBA	Sim	Sim
MESA INOX SAÍDA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	Sim	Sim
MESA INOX PARA DEGUSTAÇÃO (Lab. Dietético)	Sim	-
MESA INOX PARA TEMPEROS Medidas: 90 x 55,5x 85 cm alt.	-	Sim
MESA INOX PARA TEMPEROS Medidas: 180 x 55,5x 85 cm alt	-	Sim
MESA ELÉTRICA - BASE AQUECIDA (Lab. Dietético)	Sim	-
MIXER - PPIENK, MOD. 76P Med. 58 x67x 120 cm alt.	Sim	-
MOEDOR/PICADOR DE CARNES180KG/H – HOBART MOD. 4B22-D	Sim	-

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

MONOBLOCO POLIETILENO FECHADO 40L - MARCA PROPLAST	Sim	
MONOBLOCO POLIETILENO VAZADO 40L- MARCA PROPLAST	Sim	-
MULTIPROCESSADOR MESA 5KG/MIN HOBARTMOD. FP-100Lab.Diet	Sim	-
PALLETS DE POLIETILENO Med. 120 x100 x14,5 cm alt.	Sim	-
PANELEIRO DE INOX	-	Sim
PASSADOR DE INOX (GUICHÊ DE DEVOLUÇÃO)	Sim	Sim
PASS TROUGHT AQUECIDO Med.140 x85 x200 cm alt MARCA PPIENK (3) E STELL (4)	Sim	Sim
PASS TROUGHT REFRIGERADO Med. 140 x85 x200 cm alt PPIENK (1) E STELL (2)	Sim	Sim
PIA DE ASSEPSIA MÃOS (2 Lab. Dietético)	Sim	Sim
PIA PARA ESFREGÃO	Sim	Sim
PRATELEIRA PARA BOTAS MARCA PPIENK	Sim	-
REFRESQUEIRA MARCA BEGEL	Sim	Sim
REFRIGERADOR VERTICAL 04 PORTAS (MOD. RVP 145) MARCA PPIENK (1 Lab. Dietético)	Sim	Sim
RESFRIADOR E CONGELADOR RÁPIDO MODELO UCRR/14 GN	Sim	-
ROLETA ESPECIAL PARA CADEIRANTE	Sim	-
ROLETA MECÂNICA CONVENCIONAL	Sim	Sim
SUPORTE TOALHA DESCARTÁVEL INOX Med. 60 x 15 x 20 cm alt.	Sim	-
SUPORTE P/ FILME PLÁSTICO EM INOX Med. 45 x 25 x 20 cm alt.	Sim	-
TANQUE EM INOX COM 1 CUBA(Área de hortifruti)	Sim	-
TANQUE INOX PARA HIGIENIZAÇÃO (Área de hortifruti)	Sim	-
TRITURADOR MOD. POLI-LS06 INECOM (Lab. Dietético)	Sim	-
MOBILIÁRIO	RESTAURANTES	
	Central	CT
ARMÁRIO 02 PORTAS 06 PRATELEIRAS MARFIM	Sim	Sim
ARMÁRIO DE METAL 08 PORTAS PARA VESTIÁRIO	Sim	Sim
CADEIRA DE ESCRITORIO COM RODIZIO	Sim	Sim
CADEIRA DE ESCRITÓRIO FIXA (SEM RODÍZIO)	--	Sim
CADEIRA DE REFEITÓRIO MARCA CHAIR & TABLE	--	Sim
CADEIRA DE REFEITÓRIO MARCA FURNILAINÉ	Sim	--
GAVETEIRO ALTO 04 GAVETAS	Sim	Sim
MESA DE ESCRITÓRIO SEM GAVETA MARFIM (120X068X0744MM)	Sim	--
MESA DE REFEITÓRIO 02 LUGARES MARCA FURNILAINÉ	--	Sim
MESA DE REFEITÓRIO 04 LUGARES MARCA FURNILAINÉ	Sim	Sim
MESA DE REFEITÓRIO 04 LUGARES MARCA CHAIR & TABLE	Sim	-
MESA ESCRITÓRIO COM 2 GAVETAS MARFIM MARCA CARDESON	Sim	Sim
MESA PARA IMPRESSORA MARCA FURNILAINÉ	Sim	Sim

Obs. No início da prestação dos serviços será entregue à CONTRATADA o inventário com as especificações técnicas dos equipamentos e de mobiliário e o quantitativo existente na época.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 10B

Lista de Equipamentos e Mobiliário do Restaurante Universitário de Letras

EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO
AQUECEDOR PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA MARCA HOBART
ARMÁRIO 04 PORTAS DE METAL PARA VESTIÁRIO
BALANÇA ELETRÔNICA PESO/PREÇO 15 kg C&F
BALANÇA PLATAFORMA MARCA BIFANO
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO MARCA PPIENK
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO MARCA PPIENK
BALCÃO DE INOX NEUTRO BN 100 MARCA PPIENK
BANCADAS DE APOIO EM INOX COM APOIO DE ALVENARIA
BANCADAS INOX COM UMA CUBA CADA COM APOIO ALVENARIA
BEBEDOURO INOX MF80 MARCA BROS
BEBEDOURO INOX MFA80 MARCA BROS
CADEIRA DE REFEITÓRIO MARCA CHAIR & TABLE
CAFETEIRA ELETRICA INDUSTRIAL 6L
CAIXA TÉRMICA MARCA ALPINA TERMOPLÁSTICOS
CARRO DE DETRITO INOX 80L MARCA PPIENK
CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS MARCA PPIENK
CARRO TRANSPORTADOR CAIXAS TÉRMICAS ALPINA TERMOPLÁSTICOS
CARRO TRANSPORTADOR DE PRATOS MARCA PPIENK
CARRO TRANSPORTADOR DE RECIPIENTE GN MARCA PPIENK
CONJUNTO DE COMPUTADOR COM ESTABILIZADOR
CONJUNTO INDUSTRIAL VERTICAL TIPO PASSTHROUGH AQUECIDO PPIENK
CONJUNTO INDUSTRIAL VERTICAL TIPO PASSTHROUGH REFRIGERADO PPIENK
CORRE-BANDEJAS AÇO INOX MARCA PPIENK
CUBA INOX

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

DISPOSITIVO SENSOR DE BANDEJA FIM DE CURSO MARCA HOBART
ESGUICHO PARA LAVAGEM MARCA PPIENK
ESTANTE COM 04 PLANOS MARCA PPIENK
FOGÃO DE ENCOSTO A GÁS 4 BOCAS - PPIENK, MOD. FP-304I
FORNO ELÉTRICO COMBINADO VAPOR DIGITAL MARCA DABLIOGE
FREEZER VERTICAL 02 PORTAS MARCA PPIENK
GRELHA INOX 1/1
GUICHÊ DEVOLUÇÃO MARCA PPIENK
LAVA-BOTAS MARCA PPIENK
LAVADORA DE LOUÇAS - HOBART, MOD. CRS-66A - E/D
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL TRON
LIXEIRA 240L MARCA MARFINITE
LIXEIRA BASCULANTE 100L MARCA BELOSCH
MESA DE GRANITO COM APOIO DE FERRO
MESA DE REFEITÓRIO MARCA CHAIR & TABLE
MESA EM INOX COM 2 CUBAS
MESA ESCRITÓRIO S/GAVETA (120X068X0744MM) MARCA CARDESON
MESA INOX ENTRADA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS COM CUBA
MESA INOX SAÍDA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS
PIA DE ASSEPSIA MARCA PPIENK
PROTEÇÃO HIGIÊNICA EM ESTRUTURA TUBULAR MARCA PPIENK
REFRESQUEIRA MARCA BEGEL
REFRIGERADOR VERTICAL 04 PORTAS (MOD. RVP 145) MARCA PPIENK
ROLETA AÇO CARBONO PREMIUM SEM URNA MARCA TASK

Obs. No início da prestação dos serviços será entregue à CONTATADA o inventário com as especificações técnicas e o quantitativo dos equipamentos.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 10C

**Listas de Equipamentos e Mobiliário dos Restaurantes Universitários do Centro/PV/Caxias
disponibilizados pela CONTRATANTE por unidade**

Restaurante Universitário do Centro – IFCS-IH

EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	QUANTIDADE
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO 1/4 GN 100 MM	1
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO 1/4 GN 100 MM	1
REFRESQUEIRA INDUSTRIAL	1
AR-CONDICIONADO	1
GELADEIRA	1
FREEZER	1
VENTILADOR	6
LIXEIRA	5
ARMÁRIO	1
ARMÁRIO EMBUTIDO	1
PRATELEIRA	1
PRATELEIRA	2
MESA	16
CADEIRA	37
PALETES	4

Restaurante Universitário da Praia Vermelha

EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	QUANTIDADE
ARMÁRIO COM 8 LUGARES	1
CADEIRA DE PLÁSTICO	40
COMPUTADOR (ROTEADOR)	1
MESA (PLÁSTICO)	20
MESA AÇO INOX	1
PIA DE AÇO INOX	1
PIA DE PORCELANATO	1
BALCÃO TÉRMICO 4 LUGARES MARCA PPIENK	2
CARRO PLATAFORMA PARA TRANSPORTE DOS ISOBOX	1
VENTILADOR	5

Restaurante Universitário de Duque de Caxias

EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	QUANTIDADE
BALCÃO TÉRMICO AQUECIDO PARA CUBAS	1
BALCÃO TÉRMICO REFRIGERADO	1
BALCÃO TÉRMICO REFRIGERADO MARCA STEEL	1

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

BEBEDOURO COM TORNEIRA	1
CAIXA TÉRMICA POLIETILENO LINEAR	20
MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL	1
PASS TROUGH AQUECIDO	2
PASS TROUGH REFRIGERADO	2
VENTILADOR	1
VENTILADOR	7
CADEIRA ESCRITÓRIO	1
CADEIRAS DE REFEITÓRIO	100
MESA REFEITÓRIO	25
MONOBLOCO VAZADO BRANCO	21
COMPUTADOR	1
GAVETEIRO COM 3 GAVETAS	4
MESA ESCRITÓRIO	1

Obs: No início da prestação dos serviços será entregue à CONTATADA o inventário com as especificações técnicas e o quantitativo dos equipamentos.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 10D

**Listas de Equipamentos, mobiliário e utensílios para o início da prestação de serviço nos
Restaurantes Universitários Centro/PV/Caxias por unidade**

Restaurante Universitário do Centro – IFCS-IH

Área de trabalho	Equipamento	Quantidade
Estoque	Refrigerador 4 portas (2 a 5°C)	1
	Balança plataforma	1
	Paletes de Polietileno 40 x 40 x 4,5	10
Distribuição	Balcão frio inox para 5 GNs	1
	Balcão quente inox para 6 GNs (200mm de profundidade)	1
	Estante inox lisa c/ 4 prateleiras (para apoiar pratos, talheres e quentinhas)	1
	Estante inox lisa c/ 4 prateleiras (para apoiar pratos, talheres e quentinhas)	1
	Mesa de apoio inox	3
	Carrinho para transporte de pratos	2
	Bebedouro inox 3 torneiras	1
	Faca de mesa	500
	Garfo de mesa	500
	Porta talher inox	4
	Pegador de inox	5
	Colher de servir de inox	4
	Conchas de inox	4
	Escumadeira de inox	3
Manejo de Resíduos	Coletor de lixo com pedal 100L	4

Restaurante Universitário da Praia Vermelha

Área de trabalho	Equipamento	Quantidade
Estoque	Refrigerador 4 portas (2 a 5°C)	1
	Balança plataforma	1
	Paletes de Polietileno 40 x 40 x 4,5	10
Manutenção	<i>Pass through</i> aquecido duplo (2 portas de cada lado) capacidade 44 GN's 1/1	2
Distribuição	Refresqueira industrial 150 L	1
	Balcão frio inox para 5 GNs	1
	Balcão quente inox para 6 GNs (200mm de profundidade)	1
	Estante inox lisa c/ 4 prateleiras (para apoiar pratos, talheres e quentinhas)	1

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	Bebedouro inox 3 torneiras	1
	Porta talher inox	4
	Pegador de inox	5
	Colher de servir de inox	4
	Conchas de inox	4
	Escumadeira de inox	3
Manejo de Resíduos	Coletor de lixo com pedal 100L	4

Restaurante Universitário de Duque de Caxias

Área de trabalho	Equipamento	Quantidade
Estoque	Refrigerador 4 portas (2 a 5°C)	1
	Balança plataforma 200kg	1
	Paletes de Polietileno 40 x 40 x 4,5	10
	Estante inox lisa c/ 4 prateleiras	4
	Freezer Vertical	2
	Freezer horizontal	2
	Carrinho plataforma metal 400g	1
Pré-preparo	Cortador de Legumes Grande	1
	Descascador de legumes	3
	Faca de açougue	4
	Faca de legumes	4
	Placa de polietileno Vermelha	1
	Placa de polietileno branca	3
Preparo (cocção)	Liquidificador de 2 litros	1
	Panela de pressão	1
	Forno Combinado 1 de 7 GN 1/1	1
	Fogão com 6 queimadores	1
	Passador Chinoy	1
	Garfo tridente	2
	Colher de Poliamida	2
	Luva Térmica	4
	Caçarola Hotel Plus 30L	3
	Frigideira máster chef Antiaderente	2
	Frigideira antiaderente Premium	2
	Panela tipo caldeirão 50L	3
	Escurridor de massa 36 cm	3
	Canecão Hotel 4,5 L	3
	Pá Poliamida 60 cm	2
	Espátula de chapa curva	2
Distribuição	Refresqueira industrial 150 L	1
	Bombona de 7 litros	1
	Estante inox lisa c/ 4 prateleiras (para apoiar pratos, talheres e quentinhas)	1

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	Bebedouro inox 3 torneiras	1
	Porta talher inox	4
	Pegador de inox	5
	Colher de servir de inox	4
	Conchas de inox	4
	Escumadeira de inox	3
	Cadeira para Caixa	1
Manejo de Resíduos	Coletor de lixo com pedal 100L	4

Atenção: todas as etapas de higienização deverão seguir os procedimentos operacionais padronizados específicos e os produtos saneantes utilizados deverão ser regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 11

Descrição das Rotinas de Setores do Restaurante Universitário Central

Recepção dos gêneros
Conferência das condições higiênicas da área de recebimento; Conferência das condições higiênicas do entregador e do transporte; Conferência dos aspectos qualitativos seguindo os critérios pré-definidos no padrão de identidade e qualidade de cada produto; Conferência dos gêneros entregues pelo fornecedor, quanto aos aspectos quantitativos do pedido e pesagem das mercadorias; Conferência da rotulagem (fabricação, lote, validade, registro em Órgão Oficial quando aplicável, identificação do fabricante, condições de armazenamento); Aferição e registro da temperatura dos gêneros que necessitem de condições especiais de armazenamento, verificando se atendem às especificações indicadas para os mesmos; Rejeição dos produtos inaceitáveis (não conformidade com os padrões de identidade e qualidade, de embalagem e de rotulagem) devolvendo imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, deverão ser devidamente identificados e armazenados separadamente, para destinação final dos mesmos; Retirada das embalagens dos gêneros, quando couber; Lavagem dos gêneros, quando couber; Acondicionamento dos gêneros em monoblocos próprios e higienizados; Transporte dos gêneros em carros dotados com rodízios para as respectivas áreas de armazenamento, conforme características do produto; Higienização dos monoblocos e da área de depósito de monoblocos e da área de recebimento de mercadorias;
Armazenamento dos gêneros
Identificação de todos os gêneros, utilizando etiquetas quando não for possível manter o rótulo original; Disposição dos gêneros seguindo o conceito PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai; Disposição dos gêneros em estantes e pallets, respeitando o espaçamento mínimo de 10 cm permitindo a circulação de ar entre eles e as paredes; Empilhamento dos gêneros obedecendo aos limites estabelecidos pelos fabricantes do produto e do equipamento; Separação dos gêneros a serem utilizados no dia seguinte conforme a ficha de requisição de gêneros; Rearranjo e separação dos produtos cárneos seguindo o mapa de carnes; Higienização das áreas, pallets, estantes, câmaras e demais equipamentos periodicamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Manutenção das áreas higienizadas e organizadas; Controle e manutenção das temperaturas específicas das câmaras de acordo com a legislação vigente;
Pré-preparo de gêneros
<u>Pré-preparo de carnes</u> Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo; Transportar da câmara, as carnes resfriadas e em pequenos lotes, acondicionadas em monoblocos, sobre carros dotados com rodízios, para serem manipuladas em até 30 minutos sob temperatura refrigerada; Encaminhar as carnes pré-preparadas à câmara de refrigeração, devidamente identificadas; Seguir o procedimento sucessivamente até que se complete o volume previsto para a preparação; Higienizar a sala, equipamentos e utensílios utilizados, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Transportar os resíduos para a câmara de resíduos sólidos, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Higienizar os coletores de detritos, diariamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; <u>Pré-preparo de cereais e leguminosas</u>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
Transportar cereais e leguminosas para esta área, sobre carros dotados com rodízios;
Realizar a seleção dos grãos retirando sujidades e grãos inadequados;
Lavar os cereais e encaminhar para a área de cocção;
Lavar as leguminosas e colocá-las de molho, quando necessário, e mantê-las sob refrigeração até o preparo;

Pré-preparo de hortifrutigranjeiros

Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
Transportar para a área de pré-preparo, em monoblocos e sobre carros dotados com rodízios, os hortifrutigranjeiros a serem utilizados;
Dividir os gêneros em lotes para facilitar a higienização;
Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas retirando partes impróprias para o consumo;
Lavar as folhas, frutas e legumes um a um em água corrente garantindo a retirada de sujidades;
Quando consumidos crus ou com a casca, imergir por no mínimo 30 minutos em solução clorada a 200ppm garantindo que todo lote ficará submerso; esta solução clorada deve ser substituída a cada lote. Enxaguar em água potável;
Secar, descascar, cortar dando prosseguimento ao processo, encaminhando para a cocção quando necessário ou procedendo à montagem das preparações;
Encaminhar os vegetais pré-preparados e higienizados a serem utilizados no dia seguinte em monoblocos sobre carro de transporte para câmara apropriada;

Pré-preparo de sobremesas

Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
Transportar as frutas ou doces a serem utilizados no dia, em monoblocos sobre carros dotados com rodízios, para a área de pré-preparo;
Higienizar as embalagens dos doces industrializados;
Descascar e subdividir as frutas quando necessário;
Porcionar as frutas ou doces nas embalagens descartáveis identificadas e transportar para os equipamentos próprios para a guarda até o momento da distribuição;

Cocção dos alimentos

Higienizar a área antes de iniciar a cocção;
Coccionar os gêneros pré-preparados utilizando os equipamentos mais adequados para cada tipo de preparação;
Trocar o óleo periodicamente, quando apresentar sujidades e/ou evidências de degradação e quando solicitado pela CONTRATANTE;

Envase das preparações para expedição

Higienizar todos os utensílios utilizados nesta etapa antes de iniciar o envase;
Porcionar em pequenos lotes, de acordo com a quantidade estipulada, de modo que as preparações mantenham as temperaturas preconizadas pela legislação vigente;
Colocar as preparações nos *gastronorms* e acondicioná-los em equipamentos próprios para imediato transporte ao RU CT, identificando-os com o tipo de preparação, data de preparo, horário do término do preparo, horário e temperatura do envase, lote, peso e/ou número de porções e prazo de validade;

Transporte das preparações para o RU CT e RU Letras

Encaminhar os equipamentos térmicos para os veículos de transporte, sendo vedado o transporte no mesmo veículo de alimentos prontos para o consumo com outros alimentos e/ou substâncias estranhas que possam representar riscos de contaminação para os mesmos;
Transportá-los para o RU CT;
Higienizar o veículo de transporte diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;

Pré-distribuição das refeições

Armazenar os alimentos prontos nos passthrough específicos para preparações quentes e frias;
Aferir a temperatura das preparações, de acordo com os procedimentos operacionais padronizados;
Higienizar os balcões distribuição, antes de iniciar o preparo das refeições;
Preencher com água os balcões aquecidos, ligar o termostato para que a água atinja a temperatura recomendada antes de colocar os *gastronorms* com as preparações;
Organizar bandejas, pratos, talheres (já embalados) limpos e higienizados dispondo-os sobre o

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

balcão seco específico; Higienizar as refresqueiras antes de iniciar o preparo dos refrescos; Preparar os refrescos seguindo a ficha de preparação; Verificar se os recipientes de farináceos e sementes estão devidamente identificados, providenciar a correta identificação quando necessário; Organizar a mesa de temperos e abastecer os recipientes com os gêneros alimentícios e descartáveis pré-estabelecidos neste Termo de Referência; Organizar o balcão de distribuição com os gastronorms contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir adequados; Manter os gastronorms tampados até o início da distribuição;
Distribuição das refeições
Iniciar a distribuição do almoço e do jantar pontualmente conforme o horário pré-estabelecido neste Termo de Referência; Proceder à distribuição obedecendo ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência para todas as preparações do cardápio; Cada preparação deve ser porcionada por 1 (um) funcionário; Retirar os gastronorms dos <i>passthroughs</i> conforme a necessidade da distribuição; Aferir e registrar as temperaturas das preparações; Manter os gastronorms tampados quando houver alguma interrupção na fila; Manter os balcões de distribuição organizados e limpos durante todo o período de distribuição; Manter as mesas de temperos e distribuição de refrescos limpas, abastecidas e organizadas durante todo o período de distribuição; Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário no horário correspondente a 1/3 do período antes do término previsto da distribuição, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta; Distribuir o almoço e o jantar até o horário estabelecido neste Termo de Referência ou até esgotar-se a quantidade de refeições autorizada para o dia pela CONTRATANTE; Retirar os gastronorms do balcão de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e encaminhá-los ao setor de higienização de panelas com o auxílio de carrinho de transporte; Higienizar os <i>passthrough</i> , os balcões de distribuição, mesa de temperos, balcão de refrescos e refresqueiras ao final da distribuição;
Refeitório
Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
Fluxo de atendimento aos usuários
Distribuição de senhas aos usuários; Organização da fila; Recebimento do pagamento referente ao valor da refeição no caixa; Distribuição da refeição aos usuários; Recebimento das bandejas e utensílios devolvidos pelos usuários;
Higienização de utensílios de distribuição
Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas; Retirar o excesso de resíduos dos utensílios, utilizando água corrente; Acondicionar louças, talheres e bandejas na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade do equipamento indicada pelo fabricante; Utilizar os produtos saneante e tensoativo na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; Utilizar as temperaturas recomendadas para lavagem e enxágue; Deixar secar naturalmente; Proceder à lavagem manual dos utensílios que após a lavagem à máquina ainda apresentem manchas ou sujidades de qualquer tipo; Acondicionar os utensílios em carro apropriado e higienizado; Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição com auxílio de carrinhos de transporte; Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente; Higienizar a área de lavagem de utensílios e guichê passador de bandejas sempre que necessário,

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da distribuição.
Higienização de painéis e <i>gastrônoms</i>
Transportar as painéis e os <i>gastrônoms</i> da área de cocção de alimentos, com auxílio de carrinho de transporte até a área de higienização de painéis; Retirar o excesso de resíduos de alimentos; Lavar com água corrente e aquecida, utilizando produtos saneantes específicos, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; Enxaguar em água corrente; Deixar secar naturalmente, emborcada, em escoredores próprios; Guardar em local apropriado;
Higienização de equipamentos
Realizar a desmontagem dos equipamentos, quando necessário, conforme indicação do fabricante, para executar a higienização dos mesmos; Proceder à higienização dos equipamentos;
Higienização ambiental
Proceder à higienização de todas as áreas antes, ao longo e depois do uso das mesmas, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Proceder a higienização dos banheiros, vestiários, salas da administração, laboratório dietético, ambulatório e salas de aulas, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Higienização das demais dependências internas e externas diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Transportar os resíduos para a câmara de resíduos sólidos diariamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Higienizar os coletores de detritos diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;

Atenção: todas as etapas de higienização deverão seguir os procedimentos operacionais padronizados específicos e os produtos saneantes utilizados deverão ser regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 12A

Descrição de Rotinas para o Desenvolvimento das Atividades nos RU - CT e RU Letras

Recepção das preparações
<p>Verificar as condições de higiene do veículo e dos equipamentos utilizados para acondicionar as preparações;</p> <p>Descarregar cuidadosamente os equipamentos térmicos sem que essa etapa represente risco de contaminação, desperdício ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar;</p> <p>Encaminhar os equipamentos térmicos para a área de pré-distribuição com auxílio de carrinhos de transporte;</p> <p>Verificar se os equipamentos térmicos estão devidamente identificados com as seguintes informações: tipo de preparação, data de preparo, horário do término do preparo, horário e temperatura do envase, lote, peso e/ou número de porções e prazo de validade;</p> <p>Observar se os prazos de validade das preparações estão dentro do limite estabelecido, levando em consideração o tempo disponível para distribuição;</p> <p>Aferir e registrar as temperaturas de chegada das preparações com termômetro higienizado e calibrado;</p> <p>Finalizar a montagem das preparações, quando necessário, e armazenar os gastronorms com as mesmas nos <i>passthroughs</i> para preparações quentes e frias;</p> <p>Ao final da distribuição higienizar os gastronorms e encaminhar equipamentos térmicos para higienização no Restaurante Central;</p>
Pré-distribuição das refeições
<p>Higienizar os balcões de distribuição antes da recepção das refeições;</p> <p>Preencher com água os balcões aquecidos, ligar o termostato para que a água atinja a temperatura recomendada antes de colocar os gastronorms com as preparações;</p> <p>Organizar bandejas, pratos, talheres (já embalados) limpos e higienizados dispondo-os sobre o balcão seco específico;</p> <p>Higienizar as refresqueiras antes de iniciar o preparo dos refrescos;</p> <p>Preparar os refrescos seguindo a ficha de preparação;</p> <p>Verificar se os recipientes de farináceos e sementes estão devidamente identificados, providenciar a correta identificação quando necessário;</p> <p>Organizar a mesa de temperos e abastecer os recipientes com os gêneros alimentícios e descartáveis pré-estabelecidos neste Termo de Referência;</p> <p>Organizar o balcão de distribuição com os gastronorms contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir adequados;</p> <p>Manter os gastronorms tampados até o início da distribuição;</p>
Distribuição das refeições
<p>Iniciar a distribuição do almoço e do jantar pontualmente conforme o horário pré-estabelecido neste Termo de Referência;</p> <p>Proceder à distribuição obedecendo ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência para todas as preparações do cardápio;</p> <p>Cada preparação deve ser porcionada por 1 (um) funcionário;</p> <p>Retirar os gastronorms dos <i>passthroughs</i> conforme a necessidade da distribuição;</p> <p>Aferir e registrar as temperaturas das preparações;</p> <p>Manter os gastronorms tampados quando houver alguma interrupção na fila;</p> <p>Manter os balcões de distribuição organizados e limpos durante todo o período de distribuição;</p> <p>Manter as mesas de temperos e distribuição de refrescos limpas, abastecidas e organizadas durante todo o período de distribuição;</p> <p>Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;</p> <p>Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário no horário correspondente a 1/3 do período antes do término previsto da distribuição, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta;</p> <p>Distribuir o almoço e o jantar até o horário estabelecido neste Termo de Referência ou até esgotar-se a quantidade de refeições autorizada para o dia pela CONTRATANTE;</p> <p>Retirar os gastronorms do balcão de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e</p>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

encaminhá-los ao setor de higienização de painéis com o auxílio de carrinho de transporte; Higienizar os <i>passthrough</i> , os balcões de distribuição, mesa de temperos, balcão de refrescos e refresqueiras ao final da distribuição;
Refeitório
Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
Fluxo de atendimento aos usuários
Distribuição de senhas aos usuários; Organização da fila; Recebimento do pagamento referente ao valor da refeição no caixa; Distribuição da refeição aos usuários; Recebimento das bandejas e utensílios devolvidos pelos usuários;
Higienização de utensílios de distribuição
Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas; Retirar o excesso de resíduos dos utensílios, utilizando água corrente; Acondicionar louças, talheres e bandejas na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade do equipamento indicada pelo fabricante; Utilizar os produtos saneante e tensoativo na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; Utilizar as temperaturas recomendadas para lavagem e enxágue; Deixar secar naturalmente; Proceder à lavagem manual dos utensílios que após a lavagem à máquina ainda apresentem manchas ou sujidades de qualquer tipo; Acondicionar os utensílios em carro apropriado e higienizado; Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição com auxílio de carrinhos de transporte; Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente; Higienizar a área de lavagem de utensílios e guichê passador de bandejas sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da distribuição.
Higienização de painéis e gastronorms
Transportar as painéis e os gastronorms da área de cocção de alimentos, com auxílio de carrinho de transporte até a área de higienização de painéis; Retirar o excesso de resíduos de alimentos; Lavar com água corrente e aquecida, utilizando produtos saneantes específicos, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; Enxaguar em água corrente; Deixar secar naturalmente, emborcada, em escoredores próprios; Guardar em local apropriado;
Higienização de Equipamentos
Realizar a desmontagem dos equipamentos, quando necessário, conforme indicação do fabricante, para executar a higienização dos mesmos; Proceder à higienização dos equipamentos;
Higienização Ambiental
Proceder à higienização de todas as áreas antes, ao longo e depois do uso das mesmas, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Proceder a higienização dos banheiros, vestiários, salas da administração, laboratório dietético, ambulatório e salas de aulas, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Higienização das demais dependências internas e externas diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Transportar os resíduos para a câmara de resíduos sólidos diariamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Higienizar os coletores de detritos diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;

Atenção: todas as etapas de higienização deverão seguir os procedimentos operacionais padronizados específicos e os produtos saneantes utilizados deverão ser regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 12B

Descrição de Rotinas para o Desenvolvimento das Atividades nos RU – IFCS-IH / PV / CAXIAS

1. Recepção de Refeições
<p>Verificar as condições de higiene do veículo, entregador, da área de recebimento e dos equipamentos utilizados para acondicionar as preparações;</p> <p>Conferência dos aspectos qualitativos seguindo os critérios pré-definidos no padrão de identidade e qualidade de cada produto;</p> <p>Conferência dos gêneros entregues pelo fornecedor, quanto aos aspectos quantitativos do pedido e pesagem das mercadorias;</p> <p>Conferência da rotulagem (fabricação, lote, validade, registro em Órgão Oficial quando aplicável, identificação do fabricante, condições de armazenamento);</p> <p>Aferição e registro da temperatura dos gêneros que necessitem de condições especiais de armazenamento, verificando se atendem às especificações indicadas para os mesmos;</p> <p>Rejeição dos produtos inaceitáveis (não conformidade com os padrões de identidade e qualidade, de embalagem e de rotulagem) devolvendo imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, deverão ser devidamente identificados e armazenados separadamente, para destinação final dos mesmos;</p> <p>Retirada das embalagens dos gêneros, quando couber;</p> <p>Lavagem dos gêneros, quando couber;</p> <p>Acondicionamento dos gêneros em monoblocos próprios e higienizados;</p> <p>Transporte dos gêneros em carros dotados com rodízios para as respectivas áreas de armazenamento, conforme características do produto;</p> <p>Higienização dos monoblocos e da área de recebimento de mercadorias;</p> <p>Carregar e descarregar com cuidado as caixas térmicas sem que essa etapa represente risco de contaminação, desperdício ou deterioração do produto e/ou MATÉRIA-PRIMA alimentar;</p> <p>Encaminhar as caixas térmicas para a área de pré-distribuição do Restaurante Universitário com auxílio de carros com rodízio;</p> <p>Verificar se os equipamentos térmicos estão devidamente identificados com as seguintes informações: tipo de preparação, data de preparo, horário do término do preparo, horário e temperatura do envase, lote, peso e/ou número de porções e prazo de validade;</p> <p>Observar se os prazos de validade das preparações estão dentro do limite estabelecido, levando em consideração o tempo disponível para distribuição;</p> <p>Aferir e registrar as temperaturas de chegada das preparações com termômetro higienizado e calibrado;</p> <p>Finalizar a montagem das preparações, quando necessário, e armazenar os recipientes com as mesmas nos <i>passthroughs</i> para preparações quentes (mantidos a 65°C) e frias (mantidas abaixo de 10°C);</p> <p>Ao final da distribuição higienizar os <i>gastronorms</i> e encaminhar equipamentos térmicos para higienização no Restaurante Central;</p> <p>Higienizar o veículo de transporte diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando produtos saneantes específicos e regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.</p>
2. Armazenamento dos gêneros
<p>Identificação de todos os gêneros, utilizando etiquetas quando não for possível manter o rótulo original;</p> <p>Disposição dos gêneros seguindo o conceito PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai;</p> <p>Disposição dos gêneros em estantes e pallets, respeitando o espaçamento mínimo de 10 cm permitindo a circulação de ar entre eles e as paredes;</p> <p>Empilhamento dos gêneros obedecendo aos limites estabelecidos pelos fabricantes do produto e do equipamento;</p> <p>Separação dos gêneros a serem utilizados no dia seguinte conforme a ficha de requisição de gêneros;</p> <p>Rearranjo e separação dos produtos cárneos seguindo o mapa de carnes;</p> <p>Higienização das áreas, pallets, estantes, câmaras e demais equipamentos periodicamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;</p> <p>Manutenção das áreas higienizadas e organizadas;</p>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Controle e manutenção das temperaturas específicas das câmaras e ou equipamentos de refrigeração de acordo com a legislação vigente;

3. Pré-preparo de gêneros

Pré-preparo de carnes

Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;

Transportar da câmara, as carnes resfriadas e em pequenos lotes, acondicionadas em monoblocos, sobre carros dotados com rodízios, para serem manipuladas em até 30 minutos sob temperatura refrigerada;

Encaminhar as carnes pré-preparadas à câmara de refrigeração, devidamente identificadas

Seguir o procedimento sucessivamente até que se complete o volume previsto para a preparação

Higienizar a sala, equipamentos e utensílios utilizados, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;

Transportar os resíduos para a câmara de resíduos sólidos, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;

Higienizar os coletores de detritos, diariamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;

Pré-preparo de cereais e leguminosas

Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;

Transportar cereais e leguminosas para esta área, sobre carros dotados com rodízios;

Realizar a seleção dos grãos retirando sujidades e grãos inadequados;

Lavar os cereais e encaminhar para a área de cocção;

Lavar as leguminosas e colocá-las de molho, quando necessário, e mantê-las sob refrigeração até o preparo;

Pré-preparo de hortifrutigranjeiros

Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;

Transportar para a área de pré-preparo, em monoblocos e sobre carros dotados com rodízios, os hortifrutigranjeiros a serem utilizados;

Dividir os gêneros em lotes para facilitar a higienização;

Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas retirando partes impróprias para o consumo;

Lavar as folhas, frutas e legumes um a um em água corrente garantindo a retirada de sujidades;

Quando consumidos crus ou com a casca, imergir por no mínimo 30 minutos em solução clorada a 200ppm garantindo que todo lote ficará submerso; esta solução clorada deve ser substituída a cada lote. Enxaguar em água potável;

Secar, descascar, cortar dando prosseguimento ao processo, encaminhando para a cocção quando necessário ou procedendo à montagem das preparações;

Encaminhar os vegetais pré-preparados e higienizados a serem utilizados no dia seguinte em monoblocos sobre carro de transporte para câmara apropriada;

Pré-preparo de sobremesas

Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;

Transportar as frutas ou doces a serem utilizados no dia, em monoblocos sobre carros dotados com rodízios, para a área de pré-preparo;

Higienizar as embalagens dos doces industrializados;

Descascar e subdividir as frutas quando necessário;

Porcionar as frutas ou doces nas embalagens descartáveis identificadas e transportar para os equipamentos próprios para a guarda até o momento da distribuição;

4. Cocção dos alimentos

Higienizar a área antes de iniciar a cocção;

Coccionar os gêneros pré-preparados utilizando os equipamentos mais adequados para cada tipo de preparação;

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Trocar o óleo periodicamente, quando apresentar sujidades e/ou evidências de degradação e quando solicitado pela CONTRATANTE;
5. Envase das preparações para expedição (Na sede da CONTRATADA)
<p>Higienizar todos os utensílios utilizados nesta etapa antes de iniciar o envase;</p> <p>Porcionar em pequenos lotes, de acordo com a quantidade estipulada, de modo que as preparações mantenham as temperaturas preconizadas pela legislação vigente;</p> <p>Colocar as preparações nos <i>gastronorms</i> e acondicioná-los em equipamentos próprios para imediato transporte ao RU CT, identificando-os com o tipo de preparação, data de preparo, horário do término do preparo, horário e temperatura do envase, lote, peso e/ou número de porções e prazo de validade;</p>
6.
Transporte das preparações para o RU PV e RU IFCS (Na sede da CONTRATADA)
<p>Encaminhar os equipamentos térmicos para os veículos de transporte, sendo vedado o transporte no mesmo veículo de alimentos prontos para o consumo com outros alimentos e/ou substâncias estranhas que possam representar riscos de contaminação para os mesmos;</p> <p>Transportá-los para os RU IFCS e RU PV;</p> <p>Higienizar o veículo de transporte diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;</p>
Pré-distribuição das refeições
<p>Armazenar os alimentos prontos nos <i>passthrough</i> específicos para preparações quentes e frias;</p> <p>Aferir a temperatura das preparações, de acordo com os procedimentos operacionais padronizados;</p> <p>Higienizar os balcões de distribuição antes da recepção das refeições;</p> <p>Armazenar os alimentos prontos nos <i>passthrough</i> específicos para preparações quentes (mantidos acima de 65°C) e frias (mantidas abaixo de 10°C);</p> <p>Preencher com água os balcões aquecidos, ligar o termostato para que a água atinja a temperatura de 85° C a 90° C antes de colocar os <i>gastronorms</i> com as preparações;</p> <p>Organizar o balcão de distribuição com os <i>gastronorms</i> contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir antes da abertura do refeitório;</p> <p>Manter os <i>gastronorms</i> tampados até o início da distribuição;</p> <p>Organizar bandejas, pratos, talheres (já embalados) limpos e higienizados dispondo-os sobre o balcão seco específico, antes da abertura do refeitório;</p> <p>Preencher e manter abastecido até o final da distribuição os recipientes com os gêneros alimentícios e descartáveis pré-estabelecidos neste Termo de Referência e dispor no balcão de temperos;</p> <p>Preparar o refresco seguindo a faixa de percentagem mínima de polpa, direto nas refresqueiras previamente higienizadas;</p>
7. Distribuição
<p>Iniciar a distribuição do almoço e do jantar pontualmente conforme o horário pré- estabelecido neste Termo de Referência;</p> <p>Obedecer obrigatoriamente ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência para todas as preparações do cardápio;</p> <p>Obedecer obrigatoriamente o binômio tempo x temperatura preconizado na legislação vigente para permanência das preparações nos balcões durante todo o período da distribuição;</p> <p>Aferir e registrar as temperaturas das preparações regularmente;</p> <p>Manter os <i>passthroughs</i> e balcões de distribuição e temperos organizados e limpos;</p> <p>Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário no horário correspondente a 1/3 do período antes do término previsto da distribuição, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente,</p>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

<p>identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta;</p> <p>Manter os <i>gastronorms</i> tampados quando houver alguma interrupção na fila;</p> <p>Retirar os <i>gastronorms</i> dos <i>passthroughs</i> conforme a necessidade da distribuição;</p> <p>Manter os mesmos padrões de quantidade e qualidade das preparações do início ao fim da distribuição;</p> <p>Distribuir o almoço e o jantar até o horário estabelecido neste Termo de Referência ou até se esgotar a quantidade de refeições autorizada para o dia pela CONTRATANTE;</p> <p>Retirar os <i>gastronorms</i> do balcão de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e encaminhá-los ao setor de higienização de panelas com o auxílio de carro dotado com rodízios;</p> <p>Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;</p>
Fluxo do Atendimento aos Comensais
<p>Manter organizada e disponível para as equipes de atendimento aos comensais as informações fornecidas pela CONTRATADA a respeito do acesso diferenciado de comensais (eventos, gratuidade, prioridade, dentre outros), realizando comunicação eficaz aos colaboradores.</p> <p>Distribuição de senhas aos comensais, por funcionário da CONTRATADA;</p> <p>Organização da fila;</p> <p>Recebimento do pagamento da refeição no caixa;</p> <p>Distribuição da refeição aos comensais;</p> <p>Recebimento das bandejas e utensílios devolvidos pelos comensais;</p>
Higienização de Equipamentos
<p>Higienizar os <i>passthroughs</i>, o balcão de distribuição, de temperos, de refrescos e as refresqueiras ao final da distribuição conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;</p> <p>Higienizar a área sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da produção conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.</p> <p>Proceder à higienização dos equipamentos conforme procedimentos operacionais padronizados específicos antes e após o uso, utilizando produtos saneantes específicos e regularizados pelo Ministério da Saúde na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante;</p> <p>Realizar a desmontagem dos equipamentos conforme indicação do fabricante para executar a higienização dos mesmos;</p> <p>Respeitar a periodicidade indicada nos procedimentos operacionais padronizados para os equipamentos de uso contínuo;</p> <p>Higienizar o balcão de distribuição, balcão de temperos e mesas de apoio conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando produtos saneantes específicos e regularizados pelo Ministério da Saúde na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante;</p>
Higienização de utensílios de distribuição
<p>Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas;</p> <p>Acondicionar louças, talheres e bandejas na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade indicada pelo fabricante;</p> <p>Adicionar o produto saneante em quantidade suficiente conforme recomendação do fabricante;</p> <p>Ao sair da máquina, os utensílios deverão estar livres de manchas ou sujidades de qualquer tipo, caso contrário deverá proceder-se a lavagem manual dos mesmos;</p> <p>Acondicionar os utensílios em carro apropriado e higienizado;</p>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição;

Lavar os utensílios inicialmente com a água entre temperatura de 55° a 65°C utilizando produto saneante específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;

Após a lavagem será feito o enxágue com produtos tensoativos e água na temperatura entre 85° e 90° C;

Deixar secar naturalmente;

Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente;

Higienizar os utensílios do balcão de temperos diariamente conforme procedimentos operacionais padronizados, utilizando produtos saneantes específicos e regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante;

Higienizar a área de lavagem de utensílios e guichê passador de bandejas sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da produção, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;

Transportar os resíduos para o reservatório de Resíduos Sólidos e higienizar os coletores de detritos conforme procedimentos operacionais padronizados, diariamente, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.

Higienização de painéis e gastronorms

Transportar as painéis e *gastronorms* da área de cocção de alimentos, com auxílio de carro dotado com rodízios até a área de higienização de painéis;

Retirar todos os resíduos de alimentos (ou resíduos grossos);

Lavar com água corrente e aquecida no mínimo a 44°C, utilizando produtos saneantes específicos, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;

Enxaguar em água corrente;

Deixar secar naturalmente, na posição emborcada, em escuradores próprios;

Guardar em local apropriado;

Higienizar a área e equipamentos sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da produção, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;

Transportar os resíduos para o reservatório de Resíduos Sólidos e higienizar os coletores de detritos conforme procedimentos operacionais padronizados, diariamente, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.

Higienização Ambiental

Proceder à higienização das áreas antes, ao longo e depois do uso das mesmas, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;

Transportar os resíduos para a Câmara de Resíduos Sólidos e higienizar os coletores de detritos conforme procedimentos operacionais padronizados, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando produtos saneantes específicos e regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante;

Retirar o lixo dos banheiros, vestiários, salas da administração, laboratório dietético, ambulatório e salas de aulas, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;

Proceder à higienização dos banheiros, vestiários, salas da administração, laboratório dietético, ambulatório e salas de aulas, periodicamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Atenção: todas as etapas de higienização deverão seguir os procedimentos operacionais padronizados específicos e os produtos saneantes utilizados deverão ser regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 13A

Relação estimada de Utensílios de Produção necessários no Restaurante Universitário Central que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA

DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Quantidade Estimada
ABRIDOR LATA / GARRAFA INOX	20
ASSADEIRA ESTAMPADA Nº 7 60X40X8 CM	60
BATEDOR PERA CABO BRANCO INOX 35 CM	4
BATEDOR PERA CABO BRANCO INOX 45 CM	4
CAÇAROLA ALUMÍNIO HOTEL N 30 9,5L	4
CAÇAROLA ALUMÍNIO HOTEL N 32 12L	4
CAÇAROLA ALUMÍNIO HOTEL N 60 73L	4
CAÇAROLA ALUMÍNIO HOTEL N 70 126L	8
CAÇAROLA MULTIFRITA RET 45X30X10 CM	10
CALDEIRÃO ALUMÍNIO HOTEL N 36 32,5L	4
CALDEIRÃO ALUMÍNIO HOTEL N 40 45L	4
CALDEIRÃO ALUMÍNIO HOTEL N 50 95L	4
CALDEIRÃO ALUMÍNIO HOTEL N 60 125L	8
CANECÃO ALUM. CABO BAQUELITE N20 6,3L	4
CANECÃO ALUM. CABO BAQUELITE N22 7,5L	8
CAIXA MONOBLOCO 47,5X31X11 CM	100
CESTA RET. GALVAN. MULTIFRITAS 45X30X10 CM	10
CHAIRA INOX AFIADOR 8"	3
COLHER DE ARROZ PROF ARIENZO 15X52 CM	20
COLHER DE ARROZ INOX CABO INTEIRIÇO	10
COLHER POLIETILENO CABO INOX 100 CM	7
CONCHA ALUMÍNIO HOTEL 16 CM	4
CONCHA ALUMÍNIO HOTEL 20 CM	4
CONCHA MED PROF ARIENZO	12
CONTAINER PLÁSTICO 53X35X29 CM	100
CUTELO INOX CABO BRANCO 6"	2
DEPÓSITO TÉRMICO C/ TORNEIRA 12L	12
DESCASCADOR LEGUMES CABO BCO UTILITA	6
ESCUMADEIRA ALUMÍNIO HOTEL 16 CM	4
ESCUMADEIRA ALUMÍNIO HOTEL 20 CM	4
ESCUMADEIRA ARANHA 16 CM	6
ESCUMADEIRA ARANHA 18 CM	6
ESCUMADEIRA ARANHA 20 CM	6
ESPÁTULA CURVA CABO BCO 28 CM	8
ESPÁTULA P/ FRITURA INOX CABO BCO 9 CM	8
ESPÁTULA RASPADORA 12 CM	8
ESPÁTULA RETA CABO BCO 24 CM	8
FACA AÇOUGUE CABO BCO 8"	6
FACA AÇOUGUE CABO AMARELO 10"	2
FACA AÇOUGUE CABO AZUL 10"	2
FACA AÇOUGUE CABO BRANCO 10"	2
FACA AÇOUGUE CABO BRANCO 12"	6
FACA COZINHA CABO BRANCO 8"	6
FACA DESOSSAR LÂM. RÍGIDA CABO BRANCO 15 CM	6
FACA LEGUMES CABO BRANCO 3"	20
FRIGIDEIRA ALUM. CABO BAQUELITE 36 CM	6

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

FRIGIDEIRA ALUM. CABO BAQUELITE 40 CM	6
FUNIL ALUMÍNIO 19 CM	2
GARFO ASSADO ARIENZO 34 CM	4
GARFO ASSADO INOX INTERIÇO	10
GARFO TRIDENTE 70 CM (3 PONTAS)	6
JARRA MEDIDORA FOSCA 1 L	6
MONOBLOCO FECHADO 61,5X42X18 CM	100
MONOBLOCO 52X32,7X18,2 CM 25 L	100
MONOBLOCO 49X30X10 CM 10 L	100
ORGANIZADOR C/ TAMPA ESTREITO 08 L	5
ORGANIZADOR C/ TAMPA GR. TOP STOCK 28 L	5
ORGANIZADOR C/ TAMPA MÉDIO 16,7 LITROS	5
ORGANIZADOR C/ TAMPA GR. ALTO TOP STOCK	5
PASSADOR CHINOY 28X29 CM	4
PASSADOR T/TACHO FURO GROSSO 55 CM (32 L)	6
PASSADOR T/TACHO FURO GROSSO 60 CM (38 L)	6
PENEIRA FUBÁ GALVANIZADA 55 CM	2
PINCEL PARA CULINÁRIA	12
PLACA POLIET. RETANG. BRANCA 50X30X1,5 CM	20
PLACA POLIET. RETANG. AMARELA 50X30X1,5 CM	6
PLACA POLIET. RETANG. VERDE 50X30X1,5 CM	6
POTE FREEZER QUADRADO 2.3 LITROS	20
POTE FREEZER QUADRADO 4.5 LITROS	20
RALADOR 4 FACES INOX	2
REMO POLIETILENO CABO INOX 100 CM	7
ROLO MASSA ARTICULADO POLIET. 30 CM	2
SACARROLHA CANIVETE/ABRIDOR CABO BRANCO	2
SOCADOR FEIJÃO POLIET. CABO INOX 100 CM	2
TABULEIRO ALUMÍNIO Nº 2 36X24X4 CM	2
TABULEIRO ALUMÍNIO Nº 4 45X30X5 CM	60
TABULEIRO ALUMÍNIO PADARIA 63X43X4 CM	60
TACHO ALUMÍNIO C/ ORLA / ASA 27 L 50 CM	4
TERMÔMETRO DIGIT. ESPETO RETO -50° A +150°C	6
TESOURA COZINHA MULTIUSO	2
TESOURA TRINCHAR AVES 10"	2

Obs. A CONTRATADA deverá providenciar qualquer outro tipo de utensílio necessário na execução do contrato.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 13B

Equipamentos básicos exigidos para a Contratação dos Serviços – RU IFCS-IH / RU PV / RU CAXIAS

Área de trabalho	Equipamento	Especificação capacidade
Estoque de perecíveis	Refrigeradores Freezer Câmara Frigorífica de Carnes Câmara Frigorífica de Hortaliças Câmara Frigorífica de congelados	4 portas (2 a 5°C) 1825L 4 portas (-18°C) 1825L Refrigeração (até 4°C) 7,2m ² Refrigeração (até 4°C) 5,4m ² (-18°C) 8 m ²
Pré-preparo	Descascador de legumes Processador Tanque de lavagem (cuba) Área de bancada	14 kg/2 min 250Kg/hora 1 nº 5 (600 x 500 x 400 mm) 2 nº 7 (1200 x 500 x 400 mm) 7m ²
Preparo (cocção)	Caldeirão Fogão Bifeteira Fritadeira Forno combinado Carro esqueleto (transportador de GN)	2 de 300 L e 1 de 500 L 1 de no mín. 6 bocas com queimadores duplos 1 de 450 bifes/hora 01 salmoura com 3 cestas 1 de 20 GN 1/1 10 carros 12 níveis GN 2/1
Resfriamento	Resfriador rápido	1 de 36 GN 1/1
Manutenção	Câmara Frigorífica de preparações prontas para consumo Estufa ou Passthrough aquecido Banho-maria	Refrigeração (até 4°C) 10m ² 2 de 24 GN 1/1 temperatura de 65 a 68°C
Controle	Termo-higrômetro (registrador °C e UR ambiental) Termômetro infravermelho Termômetro de haste para alimento Registrador de temperatura para equipamento Termômetro para câmara fria Analisador da qualidade do óleo	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 14

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO (IMR)

Avaliação da Qualidade dos Serviços de Alimentação e Nutrição prestados aos estudantes no Restaurante Universitário Central, no Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia e no Restaurante Universitário de Letras da Universidade Federal do Rio de Janeiro

1. INTRODUÇÃO

- 1.1. Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão do contrato de prestação de serviços de fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário Central, Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia e Restaurante Universitário de Letras, Restaurante Universitário da Praia Vermelha, Restaurante Universitário Centro e Restaurante Universitário Caxias da UFRJ;
- 1.2. As atividades descritas neste documento serão realizadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais a serem encaminhados ao setor competente da UFRJ para aplicação de ajustes no pagamento.

2. OBJETIVO

- 2.1. Avaliar o desempenho e a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA e estabelecidos neste Termo de Referência.

3. MÉTODO DE AVALIAÇÃO

- 3.1. A avaliação do desempenho e da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será realizada por meio do Formulário de Instrumento de Medição e Resultado – IMR (ANEXO 14A), no qual serão analisados 3 Grupos de Atividades em cada uma das seis Unidades da CONTRATANTE (RU Central, RU CT, RU Letras, RU PV, RU Centro e RU Caxias);
- 3.2. Para cada atividade relacionada será atribuído um percentual de ponderação que será o balizador para o cálculo da pontuação final. O item referente ao **Controle da refeição transportada (Grupo 2)** será avaliada no Restaurante Central e Caxias, somente quanto à expedição e nos RU CT, RU Letras, RU PV e RU Centro quanto ao recebimento*;
- 3.3. A pontuação máxima a ser alcançada em cada grupo de atividades será igual a 3 (três) pontos;
- 3.4. A pontuação final será o resultado da soma obtida dos 3 (três) Grupos de cada uma das três Unidades dividido por 2, totalizando uma pontuação média final igual a 9 (nove) pontos.

Grupos	Percentual de Ponderação	Pontuação Máxima
		Restaurantes Universitários (média para cada unidade)
Grupo 1 – Atividades de Planejamento e Adequação à Legislação		
Rotinas do Serviço	60%	1,8
Mão de obra	40%	1,2
Subtotal	100%	3,0
Grupo 2 – Avaliação do Fluxograma Produtivo		
Controle da refeição transportada	40%	1,2*
Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade das Refeições	60%	1,8
Subtotal	100%	3,0
Grupo 3 - Gestão Técnica Administrativa e Legal		
Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e Operacionais	60%	1,8
Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas	40%	1,2
Subtotal	100%	3,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Pontuação Média Final	9 pontos
------------------------------	-----------------

4. CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SEREM UTILIZADOS EM TODAS AS ATIVIDADES AVALIADAS

- 4.1. No formulário IMR (ANEXO 14A), que será preenchido mensalmente, devem ser atribuídos os seguintes pontos e conceitos para cada atividade avaliada: 3 (três) "Realizada", 1(um) "Parcialmente Realizada" ou 0 (zero) "Não Realizada";
- 4.2. Quando atribuídos os pontos 1 (um) ou 0 (zero), a CONTRATANTE deverá formalizar, de imediato, por escrito à CONTRATADA o motivo desta avaliação, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;
- 4.3. Sempre que a CONTRATADA solicitar prazo visando a correção de determinada falha, esta solicitação deve ser formalizada por escrito e o prazo acordado com a CONTRATANTE.

5. CLASSIFICAÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO SEGUNDO A MÉDIA FINAL

Muito Bom	Bom	Regular	Insatisfatório
9,0 a 8,1 pontos	8,09 a 7,65 pontos	7,64 a 6,75 pontos	Abaixo de 6,75 pontos

6. RESPONSABILIDADES DA EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO

- 6.1. Avaliação diária da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR;
- 6.2. Consolidação e análise das avaliações diárias;
- 6.3. Qualificação do desempenho mensal das atividades da CONTRATADA por meio do preenchimento do formulário IMR; Encaminhar o IMR, ao final do mês, juntamente com as justificativas para os itens avaliados que receberam ponto 0 (zero) ou 1 (um) ao setor competente da UFRJ para aplicação de ajustes no pagamento.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

- 7.1. Cabe à CONTRATANTE, por meio da equipe de fiscalização realizar a avaliação diária da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR. Quando atribuídos pontos 1 (um) ou 0 (zero) na avaliação diária, a CONTRATANTE deverá comunicar de imediato à CONTRATADA o motivo desta, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;
- 7.2. A equipe de fiscalização realizará a consolidação e análise das avaliações diárias qualificando o desempenho mensal das atividades da CONTRATADA por meio do preenchimento do formulário IMR;
- 7.3. No final do mês avaliado, o fiscal do contrato deverá encaminhar, até o quinto dia do mês subsequente, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para o setor competente da UFRJ para ajustes no pagamento;
- 7.4. No final do mês avaliado, o fiscal do contrato deverá encaminhar, até o quinto dia do mês subsequente, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para a CONTRATADA;
- 7.5. O Fiscal do Contrato encaminhará, mensalmente, à CONTRATADA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada mês a mês, o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma;
- 7.6. A CONTRATADA terá seu pagamento mensal baseado nas avaliações do Formulário de Instrumento de Medição e Resultados (IMR), de acordo com os percentuais abaixo:

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Faixa de Ajustes no Pagamento		
Conceito Geral proveniente da média global do Quadro Resumo Mensal de avaliação	Porcentagem do Valor Mensal da Contratação	Nota Final mensal
	100%	$8,1 \leq x \leq 9$
	95%	$7,65 \leq x < 8,1$
	90%	$6,75 \leq x < 7,65$
	85%	$x < 6,75$

8. ANEXOS

Anexo 14A - Formulário de Instrumento de Medição e Resultado (IMR)

Anexo 14B - Instruções para o preenchimento do Formulário de Instrumento de Medição e Resultado

Anexo 14C - Quadro Resumo do IMR do Restaurante Universitário Central

Anexo 14 D - Quadro Resumo do IMR do Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia

Anexo 14 E - Quadro Resumo do IMR do Restaurante Universitário da Faculdade de Letras

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 14A

ANEXO __ - FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO - RU:Central, Letras,CT, Centro, PV e Caxias													
Contrato n°				Período:				Data:					
Contratada:				Pontos: 3 (realizado) 1(parcialmente realizado) 0 (não realizado)									
Responsável pela fiscalização:													
Fiscal de contrato:													
GRUPO I – ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO													
ATIVIDADES	PESO	CENTRAL		LETRAS		CT		IFCS-IH		PV		Caxias	
		PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL
1. A- Rotinas de Serviço	60%												
1. A.1 Conformidade com o cardápio previamente aprovado													
1. A.2 Controle do armazenamento de gêneros													
1. A.3 Registro dos procedimentos do MBP													
1. A.4 Resolução das ocorrências													
1. A.5 Higienização (utensílios, equipamentos, mobiliário e ambiente)													

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

1. A.6 Controle bacteriológico das preparações													
1. A.7 Boas práticas ambientais													
1. A.8 Abastecimento de material de higiene pessoal													
Média Aritmética dos Campos 1. A.1 a 1. A. 8													
ATIVIDADES	PESO	CENTRAL		LETRAS		CT		Centro		PV		Caxias	
		PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL
1. B Mão de Obra	40%												
1. B.1 Qualificação Profissional													
1. B.2 Relação Interpessoal													
1. B.3 Absenteísmo diário													
1. B.4 Uniformes e EPI													
1. B.5 Higiene pessoal													
Média Aritmética dos Campos 1. B.1 a 1. B.5													
PONTUAÇÃO DO GRUPO 1													

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

GRUPO 2 – AVALIAÇÃO DO FLUXOGRAMA PRODUTIVO													
ATIVIDADES	PESO	CENTRAL		LETRAS		CT		Centro		PV		Caxias	
		PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL
2. A Qualidade da Refeição Transportada	40%												
2. A.1 Controle higiênico-sanitário dos equipamentos													
2. A.2 Qualidade do envase e da expedição													
2.A.3 Identificação das preparações													
2.A.4 Temperatura das preparações													
2.A.5 condições do veículo de transporte													
2.A.6 Desempenho de coordenação e comando dos nutricionistas													
Média Aritmética dos Campos 2. A.1 a 2. A.6													

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ATIVIDADES	PESO	CENTRAL		LETRAS		CT		Centro		PV		Caxias	
2. B Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade e da Quantidade das Refeições													
		PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL
2. B.1 PIQ dos gêneros alimentícios	60%												
2. B.2 Quantitativo de Refeições													
2. B.3 Aspectos higiênico sanitários da manipulação													
2. B.4 Tempo e temperatura de preparo e pré-preparo													
2. B.5 Tempo e temperatura de manutenção das preparações													
2. B.6 Características sensoriais													
2. B.7 Técnicas de preparo													
2. B.8 Porcionamento das preparações													

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

2. B.9 Quantidade de utensílios para as diferentes etapas do fluxograma													
2. A.10 Manutenção dos itens do cardápio do início ao fim da distribuição													
Média Aritmética dos Campos 2. B.1 a 2. B.10													
PONTUAÇÃO DO GRUPO 2													

GRUPO 3 – GESTÃO TÉCNICO ADMINISTRATIVA E LEGAL													
ATIVIDADES	PESO	CENTRAL		LETRAS		CT		Centro		PV		Caxias	
		PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL
3. A Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e Operacionais	60%												
3. A.1 Coordenação e comando da gerência de contrato													
3. A.2 Coordenação e comando da chefia local													
3. A.3 Programa de capacitação													

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

3. A.4 Inventário de utensílios													
3. A.5 Reposição de utensílios													
3. A.6 Inventário de equipamentos e mobiliário													
3. A.7 Manutenção preventiva de equipamentos													
3. A.8 Manutenção corretiva de equipamentos													
3. A.9 Manutenção predial													
3. A.10 Controle integrado de Pragas													
3. A. 11 Higienização do reservatório de água													
3. A. 12 Manutenção e reposição de Equipamentos de Proteção Coletiva													
3. A. 13 Limpeza da caixa de gordura													
Média Aritmética dos Campos 3.A1 a 3.A.11													

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ATIVIDADES	PESO	CENTRAL		LETRAS		CT		Centro		PV		Caxias	
		PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL	PONTO	SUBTOTAL
3.B Saúde , salários, benefícios e obrigações trabalhistas	40%												
3.B.1 Cumprimento das obrigações trabalhistas													
3.B.2 Realização de exames periódicos de saúde													
Média Aritmética dos Campos 3.B.1 a 3.B.2													
PONTUAÇÃO DO GRUPO 3													
NOTA FINAL: Somatório das pontuações													

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 14B

INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO RU CENTRAL, RUCT, RU LETRAS, RU CENTRO e RU CAXIAS

Os itens do IMR devem ser avaliados segundo os critérios abaixo:

Grupo 1 – ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO

A. Rotina do Serviço definida nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como:

1-A1	Conformidade com o cardápio previamente aprovado: Existe conformidade das refeições servidas com o cardápio previamente aprovado pela Contratante?	0 1 3
1-A2	Controle do armazenamento de gêneros: Existe controle no armazenamento de gêneros (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?	0 1 3
1-A3	Registro dos procedimentos do MBP: Ocorre o registro dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas?	0 1 3
1-A4	Resolução das ocorrências: A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos acordados?	0 1 3
1-A5	Higienização: A higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e ambientes é adequada?	0 1 3
1-A6	Controle bacteriológico das preparações: É realizada, diariamente, de forma adequada, a coleta e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações?	0 1 3
1-A7	Boas práticas ambientais: Realiza atividades direcionadas ao cumprimento das boas práticas ambientais (uso racional da água, eficiência energética, gerenciamento de resíduos sólidos e destinação final de resíduos de óleo)?	0 1

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

		3
1-A8	Abastecimento de material de higiene pessoal: A Contratada disponibiliza, diariamente, esses materiais nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório?	0 1 3

B. Mão de obra:

1-B1	Qualificação profissional: Os funcionários são qualificados e exercem as atividades específicas da função, conforme descrito no Termo de Referência?	0 1 3
1-B2	Relação interpessoal: Os funcionários apresentam boa conduta no relacionamento com os usuários, equipe operacional e gerencial?	0 1 3
1-B3	Absenteísmo diário: O quadro de pessoal manteve-se completo, ocorrendo reposição em caso de faltas e/ou ausências?	0 1 3
1-B4	Uniformes e EPI: Os funcionários utilizam uniformes completos e Equipamento de Proteção Individual em perfeito estado de conservação e adequados às tarefas que executam?	0 1 3
1-B5	Higiene Pessoal: Os funcionários apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógio e outros adornos durante o serviço?	0 1 3

Grupo 2 – AVALIAÇÃO DO FLUXOGRAMA PRODUTIVO

A. Qualidade da Refeição Transportada (Restaurantes Universitários do CT, Letras, PV E Centro):

2-A1	Controle higiênico-sanitário dos equipamentos: Os equipamentos térmicos encontram-se adequadamente higienizados?	0 1 3
------	---	-------------

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

2-A2	Qualidade do envase e da expedição: As preparações estão acondicionadas em equipamentos térmicos apropriados, íntegros e vedados?	0 1 3
2-A3	Identificação das preparações: Os equipamentos térmicos estão devidamente etiquetados contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?	0 1 3
2-A4	Temperatura das preparações: Na recepção das preparações, é realizado aferição/controle da temperatura das preparações de acordo com o POP específico?	0 1 3
2-A5	Condições do veículo de transporte: As preparações são transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente?	0 1 3
2-A6	Desempenho de coordenação e comando dos nutricionistas: Os nutricionistas da Contratada coordenam e comandam a etapa de recepção das preparações?	0 1 3

B. Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade e Quantidade das Refeições

2-B1	PIQ dos gêneros alimentícios: Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido no Termo de Referência?	0 1 3
2-B2	Quantitativo de refeições: O quantitativo das refeições obedece à programação previamente acordada com a Contratante?	0 1 3
2-B3	Aspectos higiênico-sanitários da manipulação: O processo de manipulação das preparações encontra-se dentro dos padrões higiênico-sanitários, conforme legislação vigente?	0 1 3
2-B4	Tempo e temperatura do pré-preparo, preparo e manutenção das preparações : Os critérios de tempo e temperatura	0

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	descritos no Termo de Referência estão sendo obedecidos?	1 3
2-B5	Aquisição de produtos da agricultura familiar: A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar estão em consonância com o previsto na legislação e de acordo com o estabelecido no Termo de Referência ?	0 1 3
2-B6	Características sensoriais: As preparações oferecidas encontram-se dentro dos padrões exigidos/estabelecidos de apresentação, sabor, textura, odor e cor?	0 1 3
2-B7	Técnicas de preparo: As preparações estão de acordo com as informações descritas na ficha técnica apresentada?	0 1 3
2-B8	Porcionamento das preparações: A porção das preparações distribuída aos usuários está de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	0 1 3
2-B9	Quantidade de utensílios para diferentes etapas do fluxograma: A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma é suficiente para que não haja atraso e interrupção no processo de trabalho das diferentes etapas do fluxograma?	0 1 3
2-B10	Manutenção dos itens do cardápio: O cardápio é mantido, sem alterações, desde o início da distribuição até o final da mesma?	0 1 3

Grupo 3 –GESTÃO TÉCNICA ADMINISTRATIVA E LEGAL

A. Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e Operacionais:

3-A1	Coordenação e comando da gerência de contrato: A Contratada executa visitas periódicas para avaliara coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais realizado pelo nutricionista da Unidade, orientando e corrigindo falhas, quando necessário?	0 1 3
3-A2	Coordenação e comando da chefia local: O(s) nutricionista(s) responsável(is) pela Unidade coordenam e comandam todas	0

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	as atividades técnicas e operacionais desenvolvidas pela equipe, orientando e corrigindo falhas, quando necessário?	1 3
3-A3	Programa de capacitação: A Contratada possui e cumpre cronograma de capacitação da equipe?	0 1 3
3-A4	Inventário de utensílios: A Contratada realiza o inventário mensal de utensílios e o apresenta à Contratante, até o 10º dia do mês posterior?	0 1 3
3-A5	Reposição de utensílios: A Contratada realiza a reposição dos utensílios em até 10 dias após a apresentação do inventário mensal?	0 1 3
3-A6	Inventário de equipamentos e mobiliário: A Contratada realiza o inventário mensal de equipamentos e mobiliário e o apresenta à Contratante, até o 10º dia do mês posterior?	0 1 3
3-A7	Manutenção preventiva de equipamentos: A Contratada realiza manutenção preventiva de equipamentos, seguindo o cronograma previamente apresentado?	0 1 3
3-A8	Manutenção corretiva de equipamentos: A Contratada realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato?	0 1 3
3-A9	Manutenção predial: A Contratada realiza manutenção predial corretiva e preventiva no tempo estabelecido pela Contratante?	0 1 3
3-A10	Controle Integrado de pragas: A Contratada realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores no intervalo estipulado em legislação vigente e sempre que solicitado pela Contratante?	0 1 3
3-A11	Higienização dos reservatórios de água: A Contratada realiza a higienização dos reservatórios de água conforme	0

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	determinado pela empresa Contratante?	1 3
3-A12	Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de proteção coletivos: A Contratada realiza manutenção preventiva e corretiva de equipamentos no tempo estabelecido pela Contratante, inclusive nos sábados, domingos, feriados e recessos?	0 1 3
3-A13	Limpeza da caixa de gordura: A Contratada realiza a limpeza da caixa de gordura conforme determinado pela empresa Contratante?	0 1 3

B. Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas:

3-B1	Cumprimento das obrigações trabalhistas: A Contratada cumpre as obrigações trabalhistas descritas no Termo de Referência?	0 1 3
3-B2	Realização de exames periódicos de saúde (PCMSO): A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de seus funcionários de acordo com as normas vigentes?	0 1 3

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

**ANEXO 14C
QUADRO RESUMO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO DO
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CENTRAL**

QUADRO DE RESUMO												
GRUPOS	MESES DO ANO											
	MÊS 01	MÊS 02	MÊS 03	MÊS 04	MÊS 05	MÊS 06	MÊS 07	MÊS 08	MÊS 09	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
Pontuação do Grupo 1												
Pontuação do Grupo 2												
Pontuação do Grupo 3												
Nota Final (Somatório das Pontuações)												
Conceito Final												
Penalizada												
Nota Final Soma das pontuações dos grupos 1, 2 e 3			Conceito Final $8,1 \leq x \leq 9$ Muito Bom $7,65 \leq x < 8,1$ Bom $6,75 \leq x < 7,65$ Regular $X < 6,75$ Insatisfatório						Penalizada: Sim Não			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 14 D

QUADRO RESUMO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO
DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CENTRO DE TECNOLOGIA

QUADRO DE RESUMO												
GRUPOS	MESES DO ANO											
	MÊS 01	MÊS 02	MÊS 03	MÊS 04	MÊS 05	MÊS 06	MÊS 07	MÊS 08	MÊS 09	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
Pontuação do Grupo 1												
Pontuação do Grupo 2												
Pontuação do Grupo 3												
Nota Final (Somatório das Pontuações)												
Conceito Final												
Penalizada												
Nota Final Soma das pontuações dos grupos 1, 2 e 3			Conceito Final $8,1 \leq x \leq 9$ Muito Bom $7,65 \leq x < 8,1$ Bom $6,75 \leq x < 7,65$ Regular $X < 6,75$ Insatisfatório						Penalizada: Sim Não			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 14 E

QUADRO RESUMO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO
DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA FACULDADE DE LETRAS

QUADRO DE RESUMO												
GRUPOS	MESES DO ANO											
	MÊS 01	MÊS 02	MÊS 03	MÊS 04	MÊS 05	MÊS 06	MÊS 07	MÊS 08	MÊS 09	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
Pontuação do Grupo 1												
Pontuação do Grupo 2												
Pontuação do Grupo 3												
Nota Final (Somatório das Pontuações)												
Conceito Final												
Penalizada												
Nota Final Soma das pontuações dos grupos 1, 2 e 3			Conceito Final $8,1 \leq x \leq 9$ Muito Bom $7,65 \leq x < 8,1$ Bom $6,75 \leq x < 7,65$ Regular $X < 6,75$ Insatisfatório						Penalizada: Sim Não			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 14 F

QUADRO RESUMO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO
DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CENTRO

QUADRO DE RESUMO												
GRUPOS	MESES DO ANO											
	MÊS 01	MÊS 02	MÊS 03	MÊS 04	MÊS 05	MÊS 06	MÊS 07	MÊS 08	MÊS 09	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
Pontuação do Grupo 1												
Pontuação do Grupo 2												
Pontuação do Grupo 3												
Nota Final (Somatório das Pontuações)												
Conceito Final												
Penalizada												
Nota Final Soma das pontuações dos grupos 1, 2 e 3	Conceito Final $8,1 \leq x \leq 9$ Muito Bom $7,65 \leq x < 8,1$ Bom $6,75 \leq x < 7,65$ Regular $X < 6,75$ Insatisfatório								Penalizada:			
									Sim Não			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 14 G

QUADRO RESUMO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO
DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA PRAIA VERMELHA

QUADRO DE RESUMO												
GRUPOS	MESES DO ANO											
	MÊS 01	MÊS 02	MÊS 03	MÊS 04	MÊS 05	MÊS 06	MÊS 07	MÊS 08	MÊS 09	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
Pontuação do Grupo 1												
Pontuação do Grupo 2												
Pontuação do Grupo 3												
Nota Final (Somatório das Pontuações)												
Conceito Final												
Penalizada												
Nota Final Soma das pontuações dos grupos 1, 2 e 3			Conceito Final $8,1 \leq x \leq 9$ Muito Bom $7,65 \leq x < 8,1$ Bom $6,75 \leq x < 7,65$ Regular $X < 6,75$ Insatisfatório						Penalizada: Sim Não			

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 14 H

**QUADRO RESUMO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO
DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE CAXIAS**

QUADRO DE RESUMO												
GRUPOS	MESES DO ANO											
	MÊS 01	MÊS 02	MÊS 03	MÊS 04	MÊS 05	MÊS 06	MÊS 07	MÊS 08	MÊS 09	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
Pontuação do Grupo 1												
Pontuação do Grupo 2												
Pontuação do Grupo 3												
Nota Final (Somatório das Pontuações)												
Conceito Final												
Penalizada												
Nota Final Soma das pontuações dos grupos 1, 2 e 3			Conceito Final $8,1 \leq x \leq 9$ Muito Bom $7,65 \leq x < 8,1$ Bom $6,75 \leq x < 7,65$ Regular $X < 6,75$ Insatisfatório						Penalizada: Sim Não			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 15

PLANILHAS UTILIZADAS PARA A FORMAÇÃO DOS CUSTOS DOS UNIFORMES

UNIFORMES - Nutricionista e Técnico em Nutrição				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Jaleco branco manga longa em gabardine		12	2	R\$ 0,00
Touca em tecido		12	1	R\$ 0,00
Calçados fechados		6	1	R\$ 0,00
Custo Total Mensal				R\$ 0,00
OBS. O uniforme dos nutricionistas e técnicos deverá ser diferenciado dos demais colaboradores				

UNIFORMES - Almozarife e Auxiliar de Almozarife				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico		6	2	R\$ 0,00
Camisa de brim sem botões e sem bolsos		6	2	R\$ 0,00
Rede de malha fina		1	6	R\$ 0,00
Bibico		6	2	R\$ 0,00
Meia		6	2	R\$ 0,00
Avental impermeável com amarras		6	2	R\$ 0,00
Luvas reforçadas para baixas temperaturas		6	2	R\$ 0,00
Japona forrada e reforçada com capuz		12	1	R\$ 0,00
Botas antiderrapantes		12	1	R\$ 0,00
Custo Total Mensal				R\$ 0,00

UNIFORMES - Cozinheiro e Auxiliar de Cozinheiro				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico		6	2	R\$ 0,00
Camisa de brim sem botões e sem bolsos		6	2	R\$ 0,00
Rede de malha fina		1	6	R\$ 0,00
Bibico		6	2	R\$ 0,00
Meia		6	2	R\$ 0,00
Avental tecido com amarras		6	2	R\$ 0,00
Botas antiderrapantes		12	1	R\$ 0,00
Custo Total Mensal				R\$ 0,00

UNIFORMES - Copeiros				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico		6	2	R\$ 0,00
Camisa de brim sem botões e sem bolsos		6	2	R\$ 0,00
Touca de rede com aba		2	3	R\$ 0,00
Meia		6	2	R\$ 0,00
Avental tecido com amarras		6	2	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Botas antiderrapantes		12	1	R\$ 0,00
Custo Total Mensal				R\$ 0,00

UNIFORMES - Auxiliar de Serviços Gerais				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico		6	2	R\$ 0,00
Camisa de brim sem botões e sem bolsos		6	2	R\$ 0,00
Rede de malha fina		1	6	R\$ 0,00
Bibico		6	2	R\$ 0,00
Meia		6	2	R\$ 0,00
Avental impermeável com amarras		6	2	R\$ 0,00
Luvras de borracha reforçada		6	2	R\$ 0,00
Botas antiderrapantes		12	1	R\$ 0,00
Custo Total Mensal				R\$ 0,00

UNIFORMES - Assistente Administrativo, Administrador de Edifícios, Operador de Caixa, Fiscal de Caixa				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça social		12	2	R\$ 0,00
blusa ou camisa social com manga curta		12	2	R\$ 0,00
Rede de malha fina		1	6	R\$ 0,00
Calçados fechados		12	1	R\$ 0,00
Custo Total Mensal				R\$ 0,00

UNIFORMES - Magarefe e Auxiliar de Magarefe				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico		6	2	R\$ 0,00
Camisa de brim sem botões e sem bolsos		6	2	R\$ 0,00
Rede de malha fina		1	6	R\$ 0,00
Bibico		12	2	R\$ 0,00
Meia		6	2	R\$ 0,00
Avental impermeável com amarras		6	2	R\$ 0,00
Luvras de malha de aço		12	1	R\$ 0,00
Botas antiderrapantes		12	1	R\$ 0,00
Custo Total Mensal				R\$ 0,00

UNIFORMES - Chefe de Cozinha				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico		6	2	R\$ 0,00
Gambuza (blusa para cozinheiro)		6	2	R\$ 0,00
Rede de malha fina		1	6	R\$ 0,00
Gorro cozinheiro		12	2	R\$ 0,00
Meia		6	2	R\$ 0,00
Avental tecidos com amarras		12	2	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Sapatos antiderrapantes		12	1	R\$ 0,00
Custo Total Mensal				R\$ 0,00

UNIFORMES - Auxiliar de Manutenção Predial				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Macacão de brim		6	2	R\$ 0,00
Boné		6	2	R\$ 0,00
Botas antiderrapantes		12	1	R\$ 0,00
Custo Total Mensal				R\$ 0,00

UNIFORMES - Encarregado de Produção e Técnico em Segurança do Trabalho				
ITEM	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	VIDA ÚTIL (MESES)	QTD	CUSTO MENSAL (R\$)
Calça de brim com cordão e elástico		6	2	R\$ 0,00
blusa ou camisa social com manga curta		6	2	R\$ 0,00
Jaleco branco		12	2	R\$ 0,00
Calçados fechados		12	1	R\$ 0,00
Custo Total Mensal				R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 16
VALOR ESTIMADO DOS SERVIÇOS

INSUMOS DE PRODUÇÃO	
I - GRUPO MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR	VALOR MENSAL
Gêneros/Produtos Alimentícios	R\$ 0,00
Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
TOTAL MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR	R\$ 0,00
II - GRUPO MATÉRIA-PRIMA NÃO ALIMENTAR	VALOR MENSAL
Utensílios individuais descartáveis (copos, guardanapos, recipientes de sobremesa, palito dental, etc.)	R\$ 0,00
Descartáveis para preparo de refeições (sacos plásticos, filmes plásticos, luvas, máscaras, papel alumínio, cross-hatch, toucas, etc)	R\$ 0,00
Materiais de fornecimento em quantidade definida	R\$ 0,00
Crédito PIS/COFINS	R\$ 0,00
TOTAL MATÉRIA-PRIMA NÃO-ALIMENTAR	R\$ 0,00
III - CUSTOS DIVERSOS	VALOR MENSAL
Manutenção de Equipamentos	
Produtos de Higienização e Limpeza	R\$ 0,00
Crédito PIS/COFINS de Produtos de Higienização e Limpeza	R\$ 0,00
Reposição de Utensílios	R\$ 0,00
Controle Integrado de Pragas	R\$ 0,00
Telefonia - rádio e fixo	R\$ 0,00
Manutenção Predial	R\$ 0,00
Transporte Especializado	R\$ 0,00
Análises Microbiológicas	R\$ 0,00
Reabastecimento de água eventual	R\$ 0,00
Outros (Especificar)	R\$ 0,00
TOTAL DOS CUSTOS DIVERSOS	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

IV - SUBTOTAL (TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III)			R\$ 0,00
V - CUSTOS INDIRETOS	%	0,00%	R\$ 0,00
VI - LUCRO	%	0,00%	R\$ 0,00
VII - SUBTOTAL + CUSTOS INDIRETOS + LUCRO = PO			R\$ 0,00
VIII - VALOR MENSAL DOS INSUMOS DE PRODUÇÃO (INCLUINDO OS TRIBUTOS) = PO/(1-TO)			R\$ 0,00
OBS: TO = % TOTAL DOS TRIBUTOS			
IX - DISCRIMINAÇÃO DOS TRIBUTOS	%		
TRIBUTOS FEDERAIS (EXCETO IRPJ E CSLL)			
PIS	1,65%	R\$ 0,00	
COFINS	7,60%	R\$ 0,00	
OUTROS(ESPECIFICAR)			
TRIBUTOS ESTADUAIS/MUNICIPAIS			
ISSQN ou ISS	5,00%	R\$ 0,00	
OUTROS(ESPECIFICAR)			
OUTROS TRIBUTOS			
ESPECIFICAR			
Total dos Tributos	14,25%	R\$ 0,00	
Obs: Para a discriminação dos tributos as empresas deverão aplicar o respectivo percentual do tributo sobre o valor mensal dos serviços(incluindo os tributos)			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

QUADRO-RESUMO – VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS							
Tipo de serviço		Valor proposto por empregado	Qtde de empregados por posto	Valor proposto por posto	Qtde de postos	Total mensal do serviço com mão de obra	Parcela Mensal dos Tributos
(A)		(B)	(C)	(D) = (B x C)	(E)	(F) = (D x E)	
I	Nutricionista Gerente	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
II	Nutricionista chefe de produção	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
III	Nutricionista	R\$ 0,00	7	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
IV	Nutricionista Noturno	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
V	Nutricionista de Planejamento	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
VI	Técnico em Nutrição e Dietética	R\$ 0,00	6	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
VII	Assistente Administrativo	R\$ 0,00	2	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
VIII	Operador de Caixa	R\$ 0,00	8	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
IX	Fiscal de Caixa	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
X	Almoxarife	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XI	Auxiliar de almoxarife	R\$ 0,00	5	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XII	Magarefe	R\$ 0,00	2	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XIII	Auxiliar de magarefe	R\$ 0,00	4	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XIV	Chefe de Cozinha	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

XV	Cozinheiro Diarista	R\$ 0,00	3	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XVI	Cozinheiro Plantonista	R\$ 0,00	2	R\$ 0,00	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XVII	Cozinheiro Noturno	R\$ 0,00	2	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XVIII	Auxiliar de Cozinha	R\$ 0,00	16	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XIX	Auxiliar de Cozinha (noturno)	R\$ 0,00	3	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XX	Copeiro	R\$ 0,00	59	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXI	Copeiro Norturno	R\$ 0,00	2	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXII	Auxiliar de Serviços Gerais	R\$ 0,00	46	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXIII	Auxiliar de Serviços Gerais (noturno)	R\$ 0,00	3	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXIV	Auxiliar de manutenção predial	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXV	Administrador de edifícios	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXVI	Encarregado de Produção	R\$ 0,00	5	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXVII	Encarregado de Produção noturno	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXVIII	Técnico em Segurança do Trabalho	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXIX	Nutricionista 5x2	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	3	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXX	Operador de Caixa 5x2	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	3	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXXI	Copeiro 5x2	R\$ 0,00	4	R\$ 0,00	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

XXXII	Copeiro 5x2	R\$ 0,00	5	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXXIII	Auxiliar de Serviços Gerais 5x2	R\$ 0,00	4	R\$ 0,00	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXXIV	Auxiliar de Serviços Gerais 5x2	R\$ 0,00	3	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXXV	Cozinheiro 5x2	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
XXXVI	Auxiliar de Cozinha 5x2	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
VALOR MENSAL DA MÃO-DE-OBRA						R\$ 0,00	R\$ 0,00
VALOR MENSAL DOS INSUMOS DE PRODUÇÃO						R\$ 0,00	R\$ 0,00
VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS						R\$ 0,00	R\$ 0,00
VALOR DOS SERVIÇOS PARA UM PERÍODO DE 12 MESES						R\$ 0,00	R\$ 0,00
DISCRIMINAÇÃO DO VALOR DA REFEIÇÃO							
QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS (segunda-feira a sexta-feira)							7220
QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS (sábados, domingos e feriados)							850
QUANTIDADE DE DIAS ÚTEIS NO MÊS							22
QUANTIDADE DE DIAS (final de semana - sábado e domingo)							9
QUANTIDADE DE REFEIÇÕES/MÊS							166490
CUSTO DA REFEIÇÃO - valor arredondado com duas casas decimais							R\$ 0,00
PARCELA DOS TRIBUTOS							R\$ 0,00
PARCELA REFERENTE À MÃO-DE-OBRA							R\$ 0,00
PARCELA REFERENTE AOS INSUMOS DE PRODUÇÃO							R\$ 0,00
CUSTO POR REFEIÇÃO PARA A UFRJ, CONSIDERANDO A REFEIÇÃO VENDIDA AO ESTUDANTE							R\$ 0,00

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CUSTO MENSAL PARA A UFRJ, CONSIDERANDO 100% DE REFEIÇÕES VENDIDAS AOS ESTUDANTES		R\$ 0,00
CUSTO MENSAL DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - INJC		R\$ 0,00
CUSTO MENSAL DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CAP		R\$ 0,00
CUSTO MENSAL DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - EEI		R\$ 0,00
CUSTO ANUAL PARA A UFRJ, CONSIDERANDO 100% DE REFEIÇÕES VENDIDAS AOS ESTUDANTES		R\$ 0,00
CUSTO ANUAL DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - INJC		R\$ 0,00
CUSTO ANUAL DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CAP		R\$ 0,00
CUSTO ANUAL DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - EEI		R\$ 0,00
CUSTO MENSAL PARA OS ESTUDANTES, CONSIDERANDO 100% DAS REFEIÇÕES VENDIDAS A ELES		R\$ 0,00
CUSTO ANUAL PARA OS ESTUDANTES, CONSIDERANDO 100% DAS REFEIÇÕES VENDIDAS A ELES		R\$ 0,00
VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS APÓS O ARREDONDAMENTO	R\$ 0,00	
VALOR DOS SERVIÇOS PARA UM PERÍODO DE 12 MESES APÓS O ARREDONDAMENTO	R\$ 0,00	
OBS: O VALOR FINAL ACEITO PELA UFRJ NO SISTEMA COMPRASNET SERÁ O VALOR DOS SERVIÇOS PARA UM PERÍODO DE 12 MESES APÓS O ARREDONDAMENTO		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 17

CÁLCULO DE CUSTO DA REFEIÇÃO CONSIDERANDO MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR, MATÉRIA-PRIMA NÃO ALIMENTAR E MATERIAIS DE LIMPEZA

GRUPO I - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
(Gêneros Alimentícios Variáveis e Fixos) Considerado o
cálculo de 30 Cardápios

Per Capita é a quantidade de alimento, em gramas ou mililitros, necessário a preparação da refeição para uma pessoa. Foi calculado levando-se em consideração o Fator de Correção (FC) e o Índice de Cocção (IC) dos alimentos.

Cardápio 1	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
PICADINHO MISTO					
COXAO MOLE / CHA DE DENTRO	KG		0,18	R\$ 0,00	100
LINGUICA CALABRESA	KG		0,055	R\$ 0,00	50
CEBOLA	KG		0,008	R\$ 0,00	
EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
FAROFA DE AMEIXA					
MARGARINA CREMOSA	KG		0,00492	R\$ 0,00	
SALSA	KG		0,001	R\$ 0,00	
CEBOLA	KG		0,00492	R\$ 0,00	
FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,05	R\$ 0,00	
AMEIXA DESIDRATADA	KG		0,02	R\$ 0,00	
OLEO DE SOJA	L		0,005	R\$ 0,00	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00
	ARROZ INTEGRAL				
FEIJAO CARIOCA	FEIJAO CARIOCA	KG		0,05	R\$ 0,00
SALADA DE RUCULA C/ CEBOLA E TOMATE	RUCULA	KG		0,028	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,025	R\$ 0,00
	TOMATE SALADA	KG		0,07	R\$ 0,00
BANANA PRATA	BANANA PRATA	KG		0,15	R\$ 0,00
SUCO DE ABACAXI C/ HORTELA	POLPA DE ABACAXI	LT		0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 1 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 2		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
STROGONOFF DE FRANGO	FILE DE PEITO DE FRANGO	KG		0,21	R\$ 0,00	120
	CREME DE LEITE	L		0,005	R\$ 0,00	
	LEITE EM PO INTEGRAL	KG		0,006	R\$ 0,00	
	FARINHA DE TRIGO	KG		0,1	R\$ 0,00	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

BATATA SAUTE	KATCHUP	KG		0,00492	R\$ 0,00	
	MOLHO INGLES	L		0,003	R\$ 0,00	
	CHAMPIGNON / COGUMELO	KG		0,009	R\$ 0,00	
	MARGARINA CREMOSA C/	KG		0,00492	R\$ 0,00	
	SALSA	KG		0,002	R\$ 0,00	
	BATATA INGLESIA C/ CASCA	KG		0,18	R\$ 0,00	170
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO						
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO						
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA DE ALFACE C/ TOMATE E PETIT-						
	ALFACE CRESPIA	KG		0,028	R\$ 0,00	
	TOMATE SALADA	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ERVILHA EM CONSERVA	KG		0,02	R\$ 0,00	
MELANCIA A FRANCESA						
	MELANCIA	KG		0,25	R\$ 0,00	
SUCO DE ACEROLA POLPA						
	POLPA DE LARANJA	LT		0,009	R\$ 0,00	
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS						
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00	
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00	
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00	
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00	
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00	
VALOR CARDÁPIO 2 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Cardápio 3		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
BIFE ACEBOLADO						
	COXAO MOLE / CHA DE	KG		0,2	R\$ 0,00	120
	CEBOLA	KG		0,06	R\$ 0,00	
VAGEM REFOGADA						
	VAGEM	KG		0,11	R\$ 0,00	100
SOPA DE FUBA C/ COUVE						
	ALHO	KG		0,0008	R\$ 0,00	
	COUVE MANTEIGA	KG		0,05	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	FUBA	KG		0,03	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO						
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO MULATINHO						
	FEIJAO MULATINHO	KG		0,05	R\$ 0,00	
MACA						
	MACA NACIONAL GALA	KG		0,15	R\$ 0,00	
SUCO DE CAJU						
	POLPA DE CAJU	KG		0,009	R\$ 0,00	
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS						
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00	
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00	
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00	
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00	
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00	
VALOR CARDÁPIO 3 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Cardápio 4		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
ALMONDEGAS AO SUGO						
	ALMONDEGA BOVINA	KG		0,19	R\$ 0,00	140
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	TOMATE MOLHO	KG		0,02	R\$ 0,00	
	EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
PURE ROSE						
	LEITE LONGA VIDA	L		0,03	R\$ 0,00	
	MARGARINA CREMOSA C/	KG		0,005	R\$ 0,00	
	SALSA	KG		0,002	R\$ 0,00	
	BATATA INGLESIA	KG		0,14	R\$ 0,00	
	BETERRABA	KG		0,03	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO						
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO						
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA DE CENOURA C/ AGRIÃO						
	AGRIÃO	KG		0,04	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,025	R\$ 0,00	
	CENOURA COZIDA	KG		0,07	R\$ 0,00	
PERA						
	PERA	KG		0,15	R\$ 0,00	
SUCO DE MANGA						
	POLPA DE MANGA	KG		0,009	R\$ 0,00	
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS						
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00	
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 4 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

R\$ 0,00

Cardápio 5	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
FRANGO XADREZ					
FILE DE PEITO DE FRANGO	KG		0,24	R\$ 0,00	150
MARGARINA CREMOSA C/	KG		0,005	R\$ 0,00	
CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
PIMENTAO AMARELO	KG		0,005	R\$ 0,00	
PIMENTAO VERDE	KG		0,005	R\$ 0,00	
PIMENTAO VERMELHO	KG		0,005	R\$ 0,00	
AMENDOIM	KG		0,005	R\$ 0,00	
EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
MOLHO SHOYO	L		0,005	R\$ 0,00	
ABOBORA SAUTE					
MARGARINA CREMOSA	KG		0,01	R\$ 0,00	130
ABOBORA	KG		0,14	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO					
ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO					
FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
CEASAR SALAD					
IOGURTE NATURAL DESNATADO	copo		0,8	R\$ 0,00	
LEITE UHT INTEGRAL	L		0,01	R\$ 0,00	
QUEIJO PARMESÃO	KG		0,005	R\$ 0,00	
QUEIJO MINAS	KG		0,001	R\$ 0,00	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

COCADA MORENA	ALFACE AMERICANA	KG		0,045	R\$ 0,00
	CROUTON (PAO DE FORMA TRAD.)	KG		0,015	R\$ 0,00
SUCO DE UVA	DOCE DE COCADA MORENA	KG		0,07	R\$ 0,00
	POLPA DE UVA	LT		0,009	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
					R\$ 0,00
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 5 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 6		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
GOULASH AO SHOYO	COXAO MOLE / CHA DE DENTRO	KG		0,23	R\$ 0,00	150
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	TOMATE MOLHO	KG		0,003	R\$ 0,00	
	EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
	MOLHO SHOYO	L		0,005	R\$ 0,00	
FAROFA DE OVOS	MARGARINA CREMOSA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	OVO DE GALINHA	UN		0,25	R\$ 0,00	
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,055	R\$ 0,00	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

SOPA CREME DE CENOURA					
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00
	CENOURA	KG		0,2	R\$ 0,00
	SALSA	KG		0,001	R\$ 0,00
ARROZ PARBOLIZADO					
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00
	ARROZ INTEGRAL				
FEIJAO PRETO					
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00
LARANJA PERA					
	LARANJA PERA	KG		0,15	R\$ 0,00
SUCO DE GOIABA					
	POLPA DE GOIABA	KG		0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS					
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 6 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 7	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
FILE DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA					
	FILE DE PEITO DE FRANGO	KG		0,21	R\$ 0,00
	MARGARINA CREMOSA	KG		0,005	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00
	LIMAO	KG		0,005	R\$ 0,00

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ABOBRINHA AO PARMESAO	AMIDO DE MILHO	KG	0,005	R\$ 0,00
	MOSTARDA CONDIMENTO	KG	0,005	R\$ 0,00
	QUEIJO PARMESAO	KG	0,005	R\$ 0,00
	ALECRIM	KG	0,0008	R\$ 0,00
	ABOBRINHA	KG	0,14	R\$ 0,00
	TOMATE MOLHO	KG	0,005	R\$ 0,00
	EXTRATO DE TOMATE	KG	0,005	R\$ 0,00
SOPA MINISTRONE	ALHO	KG	0,001	R\$ 0,00
	REPOLHO	KG	0,04	R\$ 0,00
	CENOURA	KG	0,06	R\$ 0,00
	BATATA INGLESIA	KG	0,06	R\$ 0,00
	FEIJAO BRANCO	KG	0,005	R\$ 0,00
ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOILIZADO	KG	0,07	R\$ 0,00
	ARROZ INTEGRAL			
FEIJAO PRETO	FEIJAO PRETO	KG	0,04	R\$ 0,00
DOCE DE LEITE	DOCE DE LEITE	KG	0,07	R\$ 0,00
SUCO DE MANGA	POLPA DE MANGA	KG	0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG	0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS				
	ALHO	KG	0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG	0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L	0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG	0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN	0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG	0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L	0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L	0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 7 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Cardápio 8	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
BIFE AO MOLHO VINHO C/ CHAMPGNON					
COXAO MOLE / CHA DE DENTRO	KG		0,2	R\$ 0,00	120
SALSA	KG		0,001	R\$ 0,00	
AMIDO DE MILHO	KG		0,00492	R\$ 0,00	
EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
VINHO TINTO	L		0,005	R\$ 0,00	
CHAMPIGNON / COGUMELO	KG		0,00492	R\$ 0,00	
MACARRAO PARAFUSO AO ALHO E OLEO					
ALHO	KG		0,01	R\$ 0,00	
ÓLEO DE SOJA	L		0,005	R\$ 0,00	
MACARRAO PARAFUSO	KG		0,07	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO					
ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO					
FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA DE ACELGA C/ TOMATE					
ACELGA	KG		0,05	R\$ 0,00	
TOMATE SALADA	KG		0,07	R\$ 0,00	
ORÉGANO DESIDRATADO	KG		0,0002	R\$ 0,00	
TANGERINA					
TANGERINA PONKAN	KG		0,15	R\$ 0,00	
SUCO DE GOIABA					
POLPA DE GOIABA	KG		0,009	R\$ 0,00	
ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS					
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00	
VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 8 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

R\$ 0,00

Cardápio 9	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
FILE DE PEIXE A MILANESA					
FILE DE MERLUZA	KG		0,24	R\$ 0,00	130
LEITE UHT INTEGRAL	L		0,01	R\$ 0,00	
COENTRO	KG		0,002	R\$ 0,00	
LIMAO	KG		0,02	R\$ 0,00	
OVO DE GALINHA	UN		0,2	R\$ 0,00	
FARINHA DE ROSCA	KG		0,04	R\$ 0,00	
FARINHA DE TRIGO	KG		0,01	R\$ 0,00	
CREME DE ESPINAFRE					
LEITE UHT INTEGRAL	L		0,04	R\$ 0,00	
MARGARINA CREMOSA	KG		0,005	R\$ 0,00	
ESPINAFRE	KG		0,12	R\$ 0,00	
CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
FARINHA DE TRIGO	KG		0,005	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO					
ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO					
FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA DE TOMATE C/ ALFACE ROXA					
ALFACE ROXA	KG		0,028	R\$ 0,00	
TOMATE SALADA	KG		0,07	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

BANANA PRATA					
	BANANA PRATA	KG		0,15	R\$ 0,00
SUCO DE UVA					
	POLPA DE UVA	HG		0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS					
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 9 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 10		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
GOULASH MISTO						
	COXAO MOLE / CHA DE	KG		0,2	R\$ 0,00	120
	LINGUICA CALABRESA	KG		0,035	R\$ 0,00	30
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	TOMATE MOLHO	KG		0,02	R\$ 0,00	
	EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
CENOURA PALITO C/ SALSA						
	SALSA	KG		0,002	R\$ 0,00	
	CENOURA	KG		0,13	R\$ 0,00	130
ARROZ PARBOLIZADO						
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO						
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

SALADA DE RUCULA					
	RUCULA	KG		0,028	R\$ 0,00
	TOMATE SALADA	KG		0,07	R\$ 0,00
	UVA PASSA PRETA	KG		0,01	R\$ 0,00
GOIABA					R\$ 0,00
	GOIABA VERMELHA	KG		0,15	R\$ 0,00
SUCO DE MARACUJA					R\$ 0,00
	POLPA DE MARACUJA	KG		0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS					
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 10 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 11		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
FRANGO C/ QUIABO						
	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	KG		0,37	R\$ 0,00	200
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	QUIABO	KG		0,04	R\$ 0,00	
	TOMATE MOLHO	KG		0,05	R\$ 0,00	
	EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
	MOLHO INGLES	L		0,003	R\$ 0,00	
POLENTA AO PARMESAO						
	QUEIJO PARMESAO	KG		0,005	R\$ 0,00	
	FUBA	KG		0,02	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00
	ARROZ INTEGRAL				
FEIJAO CARIOCA	FEIJAO CARIOCA	KG		0,05	R\$ 0,00
SALADA DE ALFACE ROXA	ALFACE ROXA	KG		0,028	R\$ 0,00
	TOMATE SALADA	KG		0,06	R\$ 0,00
	PEPINO	KG		0,03	R\$ 0,00
MAÇÃ	MAÇÃ GALA	KG		0,15	R\$ 0,00
SUCO DE ACEROLA	POLPA DE LARANJA	KG		0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 11 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 12		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
BIFE A ITALIANA	COXAO MOLE / CHA DE DENTRO	KG		0,2	R\$ 0,00	120
	QUEIJO PARMESAO	KG		0,003	R\$ 0,00	
	MANJERICAO	KG		0,001	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,00492	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	TOMATE MOLHO	KG		0,005	R\$ 0,00	
	EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
CHUCHU C/ SALSA						
	SALSA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	CHUCHU	KG		0,11	R\$ 0,00	110
ARROZ PARBOLIZADO						
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO						
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA DE ALFACE C/ ABACAXI E PASSAS						
	ALFACE CRESPA	KG		0,028	R\$ 0,00	
	ABACAXI	KG		0,092	R\$ 0,00	
	UVA PASSA PRETA	KG		0,02	R\$ 0,00	
DOCE DE BANANA						
	DOCE DE BANANA	KG		0,07	R\$ 0,00	
SUCO DE TANGERINA						
	POLPA DE MARACUJÁ	KG		0,009	R\$ 0,00	
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS						
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00	
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00	
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00	
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00	
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00	
VALOR CARDÁPIO 12 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00	

Cardápio 13	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
--------------------	-----------	---------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CUBOS DE FRANGO AO SHOYO	FILE DE PEITO DE FRANGO	KG	0,24	R\$ 0,00	150
	CEBOLA	KG	0,00492	R\$ 0,00	
	MOLHO SHOYO	L	0,01	R\$ 0,00	
BATATA GRATINADA	LEITE UHT INTEGRAL	L	0,02	R\$ 0,00	170
	QUEIJO PARMESAO	KG	0,005	R\$ 0,00	
	MARGARINA CREMOSA	KG	0,005	R\$ 0,00	
	BATATA INGLESIA	KG	0,17	R\$ 0,00	
	FARINHA DE TRIGO	KG	0,005	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOILIZADO	KG	0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL				
FEIJAO MULATINHO	FEIJAO MULATINHO	KG	0,05	R\$ 0,00	
SALADA DE ALFACE, PEPINO E TOMATE	ALFACE AMERICANA	KG	0,035	R\$ 0,00	
	TOMATE SALADA	KG	0,07	R\$ 0,00	
	PEPINO	KG	0,03	R\$ 0,00	
LARANJA PERA	LARANJA PERA	KG	0,15	R\$ 0,00	
SUCO DE UVA	POLPA DE UVA	KG	0,009	R\$ 0,00	
	ACUCAR REFINADO	KG	0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ALHO	KG	0,002385	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG	0,004929	R\$ 0,00	
	VINAGRE TINTO	L	0,01	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO	KG	0,00716	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO SACHE	UN	0,954545	R\$ 0,00	
	FARINHA DE MANDIOCA	KG	0,01	R\$ 0,00	
	OLEO DE SOJA	L	0,01	R\$ 0,00	
	AZEITE DE OLIVA	L	0,01	R\$ 0,00	

VALOR CARDÁPIO 13 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Cardápio 14		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
LOMBO SUÍNO AO MOLHO						
	LOMBO SUÍNO	KG		0,21	R\$ 0,00	150
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	TOMATE MOLHO	KG		0,003	R\$ 0,00	
	LIMAO	KG		0,02	R\$ 0,00	
	EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
	MOLHO SHOYO	L		0,005	R\$ 0,00	
	AMEIXA DESIDRATADA	KG		0,005	R\$ 0,00	
COUVE AO ALHO						
	ALHO	KG		0,005	R\$ 0,00	
	COUVE MANTEIGA	KG		0,1	R\$ 0,00	
SOPA CREME DE ABOBORA						
	ALHO	KG		0,0006	R\$ 0,00	
	SALSA	KG		0,001	R\$ 0,00	
	ABOBORA	KG		0,17	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO						
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO						
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
MAMAO A FRANCESA						
	MAMAO FORMOSA	KG		0,24	R\$ 0,00	
SUCO DE CAJU						
	POLPA DE CAJU	KG		0,009	R\$ 0,00	
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS						
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 14 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

R\$ 0,00

Cardápio 15	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
SILVEIRINHA					
CARNE MOÍDA - COXÃO MOLE	KG		0,15	R\$ 0,00	150
CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
CENOURA	KG		0,05	R\$ 0,00	
TOMATE MOLHO	KG		0,05	R\$ 0,00	
AZEITONA VERDE EM CONSERVA	KG		0,005	R\$ 0,00	
EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
ERVILHA EM CONSERVA	KG		0,005	R\$ 0,00	
MILHO VERDE EM CONSERVA	KG		0,005	R\$ 0,00	
NHOQUE AO SUGO					
QUEIJO PARMESAO	KG		0,002	R\$ 0,00	
MANJERICAO	KG		0,003	R\$ 0,00	
CEBOLA	KG		0,00492	R\$ 0,00	
TOMATE MOLHO	KG		0,05	R\$ 0,00	
NHOQUE FRESCO DE BATATA	KG		0,24	R\$ 0,00	
EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO					
ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO					
FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA DE CHICORIA C/ CEBOLA					

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	CHICORIA	KG		0,045	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,035	R\$ 0,00	
MELAO						
	MELAO	KG		0,24	R\$ 0,00	150
SUCO DE MARACUJA						
	POLPA DE MARACUJA	KG		0,009	R\$ 0,00	
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS						
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00	
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00	
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00	
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00	
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00	
VALOR CARDÁPIO 15 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00	

Cardápio 16		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
SUPREMO DE FRANGO						
	FILE DE PEITO DE FRANGO	KG		0,21	R\$ 0,00	120
	LEITE UHT INTEGRAL	L		0,02	R\$ 0,00	
	OVO DE GALINHA	UN		0,2	R\$ 0,00	
	FARINHA DE ROSCA	KG		0,04	R\$ 0,00	
	FARINHA DE TRIGO	KG		0,01	R\$ 0,00	
CREME DE MILHO						
	LEITE UHT INTEGRAL	L		0,04	R\$ 0,00	
	MARGARINA CREMOSA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	FARINHA DE TRIGO	KG		0,005	R\$ 0,00	
	MILHO VERDE EM CONSERVA	KG		0,05	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00
	ARROZ INTEGRAL				
FEIJAO PRETO	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00
SALADA DE REPOLHO BICOLOR	AZEITONA VERDE EM CONSERVA	KG		0,01	R\$ 0,00
	REPOLHO	KG		0,06	R\$ 0,00
	REPOLHO ROXO	KG		0,06	R\$ 0,00
PERA	PERA	KG		0,15	R\$ 0,00
SUCO DE GOIABA	POLPA DE GOIABA	KG		0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 16 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 17	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
ISCA DE CARNE AO MOLHO DE VINHO					
COXAO MOLE / CHA DE DENTRO	KG		0,23	R\$ 0,00	150
CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
AMIDO DE MILHO	KG		0,005	R\$ 0,00	
MOLHO INGLES	L		0,003	R\$ 0,00	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

PURE DE BATATA BAROA	VINHO TINTO	L		0,005	R\$ 0,00
	LEITE UHT INTEGRAL	L		0,03	R\$ 0,00
	MARGARINA CREMOSA	KG		0,005	R\$ 0,00
	BATATA BAROA	KG		0,085	R\$ 0,00
	BATATA INGLESIA	KG		0,085	R\$ 0,00
ARROZ PARBOLIZADO					
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00
	ARROZ INTEGRAL				
FEIJAO PRETO					
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00
SALADA DE ALFACE CRESPA C/ TOMATE					
	ALFACE CRESPA	KG		0,028	R\$ 0,00
	TOMATE SALADA	KG		0,07	R\$ 0,00
BANANA PRATA					
	BANANA PRATA	KG		0,15	R\$ 0,00
SUCO DE UVA					
	POLPA DE UVA	KG		0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS					
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 17 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 18	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
-------------	----	--------	----------------	----------------	---------------------------

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

FILE DE FRANGO AO MOLHO ESCURO	FILE DE PEITO DE FRANGO	KG		0,21	R\$ 0,00	120
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	MOLHO INGLES	L		0,01	R\$ 0,00	
REPOLHO REFOGADO						
	ALHO	KG		0,002	R\$ 0,00	
	REPOLHO	KG		0,05	R\$ 0,00	
	SALSA	KG		0,001	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO						
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO						
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA DE RÚCULA C/ BETERRABA						
	RÚCULA	KG		0,028	R\$ 0,00	
	BETERRABA	KG		0,04	R\$ 0,00	
LARANJA PERA						
	LARANJA PERA	KG		0,15	R\$ 0,00	
SUCO DE CAJU						
	POLPA DE CAJU	KG		0,009	R\$ 0,00	
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS						
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00	
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00	
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00	
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00	
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00	

VALOR CARDÁPIO 18 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Cardápio 19		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
CARNE SECA AO MOLHO	CARNE SECA / CHARQUE	KG		0,23	R\$ 0,00	140
	CEBOLA	KG		0,02	R\$ 0,00	
	PIMENTAO VERDE	KG		0,005	R\$ 0,00	
	TOMATE MOLHO	KG		0,03	R\$ 0,00	
	EXTRATO DE TOMATE	KG		0,005	R\$ 0,00	
QUIBEBE	ABOBORA	KG		0,13	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA DE ACELGA	TOMATE SALADA	KG		0,03	R\$ 0,00	
	ACELGA	KG		0,05	R\$ 0,00	
	MANGA PALMER	KG		0,09	R\$ 0,00	
MACA UND	MAÇA GALA	KG		0,15	R\$ 0,00	
SUCO DE ABACAXI	POLPA DE ABACAXI	KG		0,009	R\$ 0,00	
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00	
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00	
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00	
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 19 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 20	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
POSTA DE PEIXE AO ESCABECHE					
POSTAS DE CAÇÃO	KG		0,39	R\$ 0,00	180
COENTRO	KG		0,002	R\$ 0,00	
CEBOLA	KG		0,00492	R\$ 0,00	
CENOURA	KG		0,02	R\$ 0,00	
PIMENTAO VERDE	KG		0,00492	R\$ 0,00	
LIMAO	KG		0,02	R\$ 0,00	
TOMATE MOLHO	KG		0,05	R\$ 0,00	
PIRAO					
COENTRO	KG		0,0009	R\$ 0,00	
FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,02	R\$ 0,00	
TOMATE MOLHO	KG		0,05	R\$ 0,00	
EXTRATO DE TOMATE	KG		0,001	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO					
ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO					
FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA DE CHUCHU COM CEBOLA					
CEBOLA	KG		0,02	R\$ 0,00	
CHUCHU	KG		0,1	R\$ 0,00	
TANGERINA					
TANGERINA	KG		0,15	R\$ 0,00	
SUCO DE GOIABA					
POLPA DE GOIABA	KG		0,009	R\$ 0,00	
ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS

ALHO	KG	0,002385	R\$ 0,00
CEBOLA	KG	0,004929	R\$ 0,00
VINAGRE TINTO	L	0,01	R\$ 0,00
SAL REFINADO	KG	0,00716	R\$ 0,00
SAL REFINADO SACHE	UN	0,954545	R\$ 0,00
FARINHA DE MANDIOCA	KG	0,01	R\$ 0,00
OLEO DE SOJA	L	0,01	R\$ 0,00
AZEITE DE OLIVA	L	0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 20 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 21	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
FRANGO ASSADO AO MOLHO DE ERVAS					
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	KG		0,37	R\$ 0,00	200
ALECRIM	KG		0,001	R\$ 0,00	
MANJERONA	KG		0,001	R\$ 0,00	
SALSA	KG		0,002	R\$ 0,00	
VAGEM REFOGADA					
VAGEM	KG		0,11	R\$ 0,00	
SOPA DE ERVILHA					
CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
ERVILHA SECA	KG		0,05	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO					
ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO BRANCO					
FEIJAO BRANCO	KG		0,05	R\$ 0,00	
DOCE DE ABOBORA C/ COCO					
DOCE DE ABOBORA C/ COCO	KG		0,07	R\$ 0,00	
SUCO DE MANGA					
POLPA DE MANGA	KG		0,009	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS					
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 21 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 22		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
PICADINHO A MODA						
	COXAO MOLE / CHA DE DENTRO	KG		0,23	R\$ 0,00	150
	SALSA	KG		0,002	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	TOMATE MOLHO	KG		0,005	R\$ 0,00	
	MOLHO SHOYO	L		0,05	R\$ 0,00	
MACARRAO PARAFUSO AO ALHO E OLEO						
	ALHO	KG		0,001	R\$ 0,00	
	ÓLEO DE SOJA	L		0,005	R\$ 0,00	
	MACARRAO PARAFUSO	KG		0,07	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO						
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO						
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA DE ALFACE C/ BETERRABA E						
	ALFACE CRESPA	KG		0,028	R\$ 0,00	
	BETERRABA	KG		0,08	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

MILHO VERDE EM CONSERVA	KG		0,02	R\$ 0,00	
MAMAO A FRANCESA					
MAMAO FORMOSA	KG		0,24	R\$ 0,00	150
SUCO DE GOIABA					
POLPA DE GOIABA	KG		0,009	R\$ 0,00	
ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS					
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00	
VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00	
SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00	
SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00	
FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00	
OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00	
AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00	
VALOR CARDÁPIO 22 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR				R\$ 0,00	

Cardápio 23		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
FILE DE FRANGO AO MOLHO DE ERVAS						
	FILE DE PEITO DE FRANGO	KG		0,21	R\$ 0,00	120
	AIPO	KG		0,001	R\$ 0,00	
	ALECRIM	KG		0,0007	R\$ 0,00	
	MANJERICAO	KG		0,001	R\$ 0,00	
BROCOLIS AO ALHO						
	ALHO	KG		0,001	R\$ 0,00	
	BROCOLIS	KG		0,19	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO						
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO						
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

SALADA DE GRAO DE BICO C/ TOMATE					
	CEBOLA	KG		0,025	R\$ 0,00
	TOMATE SALADA	KG		0,035	R\$ 0,00
	GRAO DE BICO	KG		0,03	R\$ 0,00
DOCE DE BANANA					
	DOCE DE BANANA	KG		0,07	R\$ 0,00
SUCO DE TANGERINA POLPA					
	POLPA DE MARACUJÁ	LT		0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS					
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 23 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR	R\$ 0,00
--	-----------------

Cardápio 24		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
BIFE A MILANESA						
	COXAO MOLE / CHA DE DENTRO	KG		0,21	R\$ 0,00	130
	LEITE UHT INTEGRAL	L		0,02	R\$ 0,00	
	OVO DE GALINHA	UN		0,2	R\$ 0,00	
	FARINHA DE ROSCA	KG		0,04	R\$ 0,00	
	FARINHA DE TRIGO	KG		0,01	R\$ 0,00	
CENOURA A MODA						
	SALSA	KG		0,001	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	CENOURA	KG		0,13	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

SOPA DE ERVILHA	AZEITONA VERDE EM CONSERVA	KG		0,005	R\$ 0,00
	MILHO VERDE EM CONSERVA	KG		0,005	R\$ 0,00
ARROZ PARBOLIZADO	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00
	ERVILHA SECA	KG		0,05	R\$ 0,00
FEIJAO PRETO	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00
	ARROZ INTEGRAL				
PERA	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00
SUCO DE MANGA	PERA	KG		0,15	R\$ 0,00
	POLPA DE MANGA	KG		0,009	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 24 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 25		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
LOMBO SUÍNO À PORTUGUESA						
	LOMBO SUÍNO	KG		0,21	R\$ 0,00	150
	CEBOLA	KG		0,02	R\$ 0,00	
	LIMÃO	KG		0,02	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

BATATA PALHA	AZEITONA PRETA EM CONSERVA	KG		0,005	R\$ 0,00
ARROZ PARBOLIZADO	BATATA PALHA	KG		0,05	R\$ 0,00
FEIJAO PRETO	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00
SALADA DE ALFACE C/ TOMATE	ARROZ INTEGRAL				
LARANJA PERA	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00
SUCO DE UVA	ALFACE CRESPA	KG		0,028	R\$ 0,00
	TOMATE SALADA	KG		0,07	R\$ 0,00
	LARANJA PERA	KG		0,15	R\$ 0,00
	POLPA DE UVA	KG		0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS					
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 25 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 26	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
ISCA DE FRANGO AO MOLHO					
FILE DE PEITO DE FRANGO	KG		0,24	R\$ 0,00	150
CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CREME DE MILHO	TOMATE MOLHO	KG	0,005	R\$ 0,00
	EXTRATO DE TOMATE	KG	0,005	R\$ 0,00
ARROZ PARBOLIZADO	LEITE UHT INTEGRAL	L	0,04	R\$ 0,00
	MARGARINA CREMOSA	KG	0,005	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG	0,005	R\$ 0,00
	FARINHA DE TRIGO	KG	0,005	R\$ 0,00
	MILHO VERDE EM CONSERVA	KG	0,05	R\$ 0,00
	ARROZ PARBOILIZADO	KG	0,07	R\$ 0,00
FEIJAO PRETO	ARROZ INTEGRAL			
	FEIJAO PRETO	KG	0,04	R\$ 0,00
SALADA DE CHICORIA AO VINAGRETE	CHICORIA	KG	0,06	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG	0,03	R\$ 0,00
	PIMENTAO VERDE	KG	0,025	R\$ 0,00
	TOMATE SALADA	KG	0,04	R\$ 0,00
	MACA			
SUCO DE GOIABA	MACA GALA	KG	0,15	R\$ 0,00
	POLPA DE GOIABA	KG	0,009	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ACUCAR REFINADO	KG	0,02	R\$ 0,00
	ALHO	KG	0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG	0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L	0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG	0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN	0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG	0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L	0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L	0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 26 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Cardápio 27		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
BIFE AO MOLHO DE VINHO						
	COXAO MOLE / CHA DE DENTRO	KG		0,2	R\$ 0,00	120
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	AMIDO DE MILHO	KG		0,005	R\$ 0,00	
	MOLHO INGLES	L		0,003	R\$ 0,00	
	VINHO TINTO	L		0,005	R\$ 0,00	
FAROFA DE OVOS						
	MARGARINA CREMOSA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	OVO DE GALINHA	UN		0,25	R\$ 0,00	
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,055	R\$ 0,00	
SOPA DE ARROZ, CENOURA E HORTELÃ						
	ALHO	KG		0,002	R\$ 0,00	
	HORTELÃ	KG		0,001	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,005	R\$ 0,00	
	CENOURA	KG		0,06	R\$ 0,00	
	TOMATE MOLHO	KG		0,02	R\$ 0,00	
	ARROZ POLIDO	KG		0,02	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO						
	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
	ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO						
	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
MELANCIA A FRANCESA						
	MELANCIA	KG		0,28	R\$ 0,00	150
SUCO DE ABACAXI						
	POLPA DE ABACAXI	KG		0,009	R\$ 0,00	
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00	
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS						
	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 27 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

R\$ 0,00

Cardápio 28	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
FILÉ DE PEIXE A ESCABECHE					
FILÉ DE CAÇÃO	KG		0,23	R\$ 0,00	120
COENTRO	KG		0,002	R\$ 0,00	
CEBOLA	KG		0,00492	R\$ 0,00	
CENOURA	KG		0,02	R\$ 0,00	
PIMENTAO VERDE	KG		0,00492	R\$ 0,00	
LIMAO	KG		0,02	R\$ 0,00	
TOMATE MOLHO	KG		0,05	R\$ 0,00	
FUBA - KG	KG		0,03	R\$ 0,00	
ERVILHA EM CONSERVA -	KG		0,005	R\$ 0,00	
PIRAO					
COENTRO	KG		0,0009	R\$ 0,00	
FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,02	R\$ 0,00	
EXTRATO DE TOMATE	KG		0,001	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO					
ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	
ARROZ INTEGRAL					
FEIJAO PRETO					
FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00	
SALADA VERDE C/ RUCULA					
ALFACE AMERICANA	KG		0,045	R\$ 0,00	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

MACA	ALFACE ROXA	KG		0,028	R\$ 0,00
	RUCULA	KG		0,0028	R\$ 0,00
SUCO DE MARACUJA	MACA GALA	KG		0,15	R\$ 0,00
	POLPA DE MARACUJA	KG		0,009	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
	ALHO - KG	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 28 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 29		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
PEIXE A MILANESA	FILE DE CAÇÃO	KG		0,21	R\$ 0,00	120
	LEITE UHT INTEGRAL	L		0,02	R\$ 0,00	
	OVO DE GALINHA	UN		0,2	R\$ 0,00	
	FARINHA DE ROSCA	KG		0,04	R\$ 0,00	
	FARINHA DE TRIGO	KG		0,01	R\$ 0,00	
ABOBRINHA AO MOLHO	ABOBRINHA	KG		0,13	R\$ 0,00	
	CEBOLA	KG		0,00492	R\$ 0,00	
	TOMATE MOLHO	KG		0,00492	R\$ 0,00	
ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOILIZADO	KG		0,07	R\$ 0,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

FEIJAO PRETO	ARROZ INTEGRAL				
SALADA DE REPOLHO ROXO	FEIJAO PRETO	KG		0,04	R\$ 0,00
	REPOLHO ROXO	KG		0,08	R\$ 0,00
	PIMENTAO VERMELHO	KG		0,01	R\$ 0,00
	MILHO VERDE EM CONSERVA	KG		0,02	R\$ 0,00
BANANA PRATA	BANANA PRATA	KG		0,15	R\$ 0,00
SUCO DE CAJU	POLPA DE CAJU	KG		0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG		0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L		0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG		0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN		0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG		0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L		0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L		0,01	R\$ 0,00
VALOR CARDÁPIO 29 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR					R\$ 0,00

Cardápio 30		Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita	Porção corrigida (gramas)
STROGONOFF DE CARNE	COXAO MOLE / CHA DE	KG		0,21	R\$ 0,00	120
	CREME DE LEITE	L		0,005	R\$ 0,00	
	LEITE EM PO INTEGRAL	KG		0,006	R\$ 0,00	
	KATCHUP	KG		0,00492	R\$ 0,00	
	FARINHA DE TRIGO	KG		0,01	R\$ 0,00	
	MOLHO INGLES	L		0,003	R\$ 0,00	

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

BATATA SAUTE	CHAMPIGNON / COGUMELO	KG	0,009	R\$ 0,00
	MARGARINA CREMOSA C/	KG	0,005	R\$ 0,00
	SALSA	KG	0,002	R\$ 0,00
	BATATA INGLESA	KG	0,17	R\$ 0,00
ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOILIZADO	KG	0,07	R\$ 0,00
	ARROZ INTEGRAL			
FEIJAO PRETO	FEIJAO PRETO	KG	0,04	R\$ 0,00
SALADA D ALFACE C/ BETERRABA E ERVILHA	ALFACE CRESPA	KG	0,028	R\$ 0,00
	BETERRABA	KG	0,06	R\$ 0,00
	ERVILHA EM CONSERVA -	KG	0,025	R\$ 0,00
TANGERINA	TANGERINA	KG	0,15	R\$ 0,00
SUCO DE UVA	POLPA DE UVA	KG	0,009	R\$ 0,00
	ACUCAR REFINADO	KG	0,02	R\$ 0,00
MÉDIA DE CUSTO DE GÊNEROS FIXOS	ALHO	KG	0,002385	R\$ 0,00
	CEBOLA	KG	0,004929	R\$ 0,00
	VINAGRE TINTO	L	0,01	R\$ 0,00
	SAL REFINADO	KG	0,00716	R\$ 0,00
	SAL REFINADO SACHE	UN	0,954545	R\$ 0,00
	FARINHA DE MANDIOCA	KG	0,01	R\$ 0,00
	OLEO DE SOJA	L	0,01	R\$ 0,00
	AZEITE DE OLIVA	L	0,01	R\$ 0,00

VALOR CARDÁPIO 30 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR - VALOR MÉDIO UNITÁRIO DO CARDÁPIO
(Média dos 30 cardápios considerando os custos com gêneros alimentícios variáveis e fixos)

R\$ 0,00

GRUPO II - MATÉRIA-PRIMA NÃO ALIMENTAR
(Utensílios Individuais Descartáveis e Descartáveis para Preparo de Refeições)

Material	Medida	R\$ Med	Per capita	R\$ Per capita
Utensílios individuais descartáveis (copos, guardanapos, recipientes de sobremesa, palito dental, etc.)	COPINHO DESCARTÁVEL P/ DOCE C/ TAMPA	UN	0,13333	R\$ 0,00
	COPO DESCARTÁVEL P/ SUCO	UN	1	R\$ 0,00
	GUARDANAPO 30 X 32	UN	1,2	R\$ 0,00
	PALITO DENTAL SACHE	UN	0,4	R\$ 0,00
	ESPÁTULA 8,20x1	UN	0,3	R\$ 0,00

CUSTO MÉDIO DE UTENSÍLIOS INDIVIDUAIS DESCARTÁVEIS

R\$ 0,00

Material	Medida	R\$ Med	Per capita	R\$ Per capita
-----------------	---------------	----------------	-------------------	-----------------------

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Descartáveis para preparo de refeições (sacos plásticos, filmes plásticos, luvas, máscaras, papel alumínio, cross-hatch, etc)	SACO DE AMOSTRA 15X35	UN		0,02387	R\$ 0,00
	BOBINA PLASTICA 5KG C/1000	UN		0,0001	R\$ 0,00
	LUVA EM PVC	PAR		0,08114	R\$ 0,00
	LUVA PROCEDIMENTO N" 7	UN		0,01909	R\$ 0,00
	FITA FILME PVC 40/1000	UN		0,00048	R\$ 0,00

**CUSTO MÉDIO DE DESCARTÁVEIS
PARA PREPARO DE REFEIÇÕES**

R\$ 0,00

MATÉRIA-PRIMA NÃO ALIMENTAR - VALOR MÉDIO UNITÁRIO DO CARDÁPIO

Utensílios individuais descartáveis (copos, guardanapos, recipientes de sobremesa, palito dental, etc.)	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Descartáveis para preparo de refeições (sacos plásticos, filmes plásticos, luvas, máscaras, papel alumínio, cross-hatch, toucas, etc)	R\$ 0,00	

GRUPO III - PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA

Material	Medida	R\$ Med	Per capita	R\$ Per capita
----------	--------	---------	------------	----------------

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA	SACO DE LIXO 100 L	UN		0,005975	R\$ 0,00
	SACO PLASTICO 50 X 70	UN		0,03682	R\$ 0,00
	SACO DE LIXO 200 L	UN		0,00909	R\$ 0,00
	SACO DE LIXO 40 L	UN		0,00191	R\$ 0,00
	SACO DE LIXO 240 L	UN		0,00723	R\$ 0,00
	PANO BRANCO P/ CHAO	UN		0,00096	R\$ 0,00
	PAPEL TOALHA BRANCO	FLS		3,05455	R\$ 0,00
	PAPEL HIGIENICO BRANCO - ROLO	UN		0,01432	R\$ 0,00
	PERFEX 300 M	ROLO		0,00024	R\$ 0,00
	ALCOOL 70%	UN		0,00573	R\$ 0,00
	CLORO - L	L		0,00263	R\$ 0,00
	DESINFETANTE	L		0,00334	R\$ 0,00
	LUVA DE BORRACHA	PAR		0,00072	R\$ 0,00
	ESPONJA DUPLA FACE	UN		0,00096	R\$ 0,00
	FIBRAÇO	UN		0,00191	R\$ 0,00
	SANITIZANTE EM PÓ P/ HORTALIÇAS	KG		0,00096	R\$ 0,00
	DETERGENTE LÍQ. CONCENTRADO	L		0,00478	R\$ 0,00
	SECANTE PARA MÁQUINA	KG		0,00287	R\$ 0,00
	DESENGORDURANTE	KG		0,00287	R\$ 0,00
	DETERGENTE PARA MÁQ DE LAVAR	L		0,00287	R\$ 0,00
	DETERGENTE ALC p/ COIFAS, GRELHAS, CHAPAS	L		0,00167	R\$ 0,00

**CUSTO MÉDIO DE PRODUTOS DE
HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA**

R\$ 0,00

MATERIAL DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA - VALOR MÉDIO UNITÁRIO DO CARDÁPIO

R\$ 0,00

**GRUPO IV - MATERIAIS DE FORNECIMENTO EM QUANTIDADE DEFINIDA
(Obrigatória a entrega do quantitativo mensalmente)**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

		Medida	R\$ Med	QTD	TOTAL
	Material				
Materiais de fornecimento em quantidade definida	QUENTINHAS DE ISOPOR C/TAMPA	UN	R\$ 0,00	7075	R\$ 0,00
	CONJUNTO DE TALHERES (GARFO E FACA) DESCARTÁVEL	UN	R\$ 0,00	7075	R\$ 0,00
	JALECO DESCARTÁVEL PARA VISITANTE	UN	R\$ 0,00	150	R\$ 0,00
	TOUCA DESCARTÁVEL	UN	R\$ 0,00	9200	R\$ 0,00
	BOTIJÃO DE GÁS 45 KG (RU CAXIAS E CAP)	UN	R\$ 0,00	6	R\$ 0,00
CUSTO DE MATERIAIS DE FORNECIMENTO EM QTD DEFINIDA					R\$ 0,00

GRUPO V - TRANSPORTE ESPECIALIZADO

(Preço estimado por km rodado, considerando o custo médio do combustível no Estado do Rio de Janeiro, do seguro do veículo, da limpeza do veículo, da manutenção do veículo)

Trajeto	Período	Viagens	KM Diária	QTD mensal	Valor Unitário	Valor Mensal
Restaurante Central X Restaurante Letras X Restaurante Central	Almoço	3	22	1452	0,00	0,00
Restaurante Central X Restaurante Letras X Restaurante Central	Jantar	3	22	1452	0,00	0,00
Restaurante Central X Restaurante CT X Restaurante Central	Almoço	3	17	1122	0,00	0,00

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Restaurante Central X Restaurante CT X Restaurante Central	Jantar	3	17	1122	0,00	0,00
Restaurante Central X Praia Vermelha X Restaurante Central	Almoço	1	40	880	0,00	0,00
Restaurante Central X Praia Vermelha X Restaurante Central	Jantar	1	40	880	0,00	0,00
Restaurante Central X IFCS X Restaurante Central	Almoço	1	30	660	0,00	0,00
Restaurante Central X IFCS X Restaurante Central	Jantar	1	30	660	0,00	0,00
Restaurante Central X EEI X Restaurante Central	1 vez ao dia	1	3	66	0,00	0,00
TOTAL				8294		0,00

RESUMINDO

CUSTO MÉDIO MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR POR REFEIÇÃO	R\$ 0,00
CUSTO MÉDIO MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR POR REFEIÇÃO (AGRICULTURA FAMILIAR)	R\$ 0,00
CUSTO MÉDIO MATÉRIA-PRIMA NÃO ALIMENTAR POR REFEIÇÃO	R\$ 0,00

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6**

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CUSTO MÉDIO DE MATERIAL DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA POR REFEIÇÃO

R\$ 0,00

CUSTO MÉDIO INDIVIDUAL DA REFEIÇÃO

(custo médio matéria-prima alimentar + custo médio matéria prima não alimentar + custo médio de material de higienização e limpeza)

R\$ 0,00

QUANTITATIVO MÉDIO MENSAL DE REFEIÇÕES								
	CT	Letras	Central	Centro/IFCS	P. Vermelha	Caxias	Total Diário	Total Mensal
Almoço - segunda a sexta	800	800	2100	550	620	250	5120	112640
Almoço - sab, dom e feriados	0	0	500	0	0	0	500	4500
Jantar - segunda a sexta	400	400	600	300	400	0	2100	46200
Jantar - sab, dom e feriados	0	0	350	0	0	0	350	3150
Total de Refeições	1200	1200	3550	850	1020	250	8070	166490

CUSTO MÉDIO MENSAL DA MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

(Custo médio matéria-prima alimentar por refeição X Total de refeições mensal)

R\$ 0,00

CUSTO MÉDIO MENSAL DA MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DA AGRICULTURA FAMILIAR

(acrescido 30%)

R\$ 0,00

CUSTO MÉDIO MENSAL DA MATÉRIA-PRIMA NÃO ALIMENTAR

(Custo médio matéria-prima não alimentar por refeição X Total de refeições mensal)

R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CUSTO MÉDIO MENSAL DE MATERIAL DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA
(Custo médio material de higienização e limpeza por refeição X Total de refeições mensal)

R\$ 0,00

CUSTO MÉDIO MENSAL DA REFEIÇÃO SEM MÃO-DE-OBRA
(Custo médio individual da refeição X Total de refeições mensal)

R\$ 0,00

CUSTO DOS MATERIAIS DE FORNECIMENTO EM QUANTIDADE DEFINIDA

R\$ 0,00

CUSTO DO TRANSPORTE ESPECIALIZADO

R\$ 0,00

Obs: Considerando 22 dias úteis (segunda a sexta) e 9 dias de final de semana e feriados

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 18

Gêneros Alimentícios para Aquisição da Agricultura Familiar

Cardápio 1	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,00800	R\$ 0,00
SALSA	KG		0,00100	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,004920	R\$ 0,00
RUCULA	KG		0,028000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,025000	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,07000	R\$ 0,00
BANANA PRATA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000
VALOR CARDÁPIO 1 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR				R\$ 0,00

Cardápio 2	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
SALSA	KG		0,00200	R\$ 0,00
BATATA INGLESA C/ CASCA	KG		0,180000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
ALFACE CRESPA	KG		0,028000	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,070000	R\$ 0,00
MELANCIA	KG		0,25000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000
VALOR CARDÁPIO 2 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR				R\$ 0,00

Cardápio 3	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,06000	R\$ 0,00
VAGEM	KG		0,110000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,00080	R\$ 0,00
COUVE MANTEIGA	KG		0,05000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
MACA NACIONAL GALA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000
VALOR CARDÁPIO 3 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR				R\$ 0,00

Cardápio 4	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
-------------------	-----------	---------------	-----------------------	-----------------------

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,02000	R\$ 0,00
SALSA	KG		0,00200	R\$ 0,00
BATATA INGLESA	KG		0,140000	R\$ 0,00
BETERRABA	KG		0,030000	R\$ 0,00
AGRIAO	KG		0,040000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,02500	R\$ 0,00
CENOURA COZIDA	KG		0,07000	R\$ 0,00
PERA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 4 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 5	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
PIMENTAO AMARELO	KG		0,005000	R\$ 0,00
PIMENTAO VERDE	KG		0,005000	R\$ 0,00
PIMENTAO VERMELHO	KG		0,005000	R\$ 0,00
ABOBORA	KG		0,140000	R\$ 0,00
ALFACE AMERICANA	KG		0,045000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 5 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 6	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,00300	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
CENOURA	KG		0,200000	R\$ 0,00
SALSA	KG		0,001000	R\$ 0,00
LARANJA PERA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 6 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 7	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
LIMAO	KG		0,00500	R\$ 0,00
ALECRIM	KG		0,00080	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ABOBRINHA	KG		0,140000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,005000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,00100	R\$ 0,00
REPOLHO	KG		0,04000	R\$ 0,00
CENOURA	KG		0,06000	R\$ 0,00
BATATA INGLESA	KG		0,060000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 7 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 8	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
SALSA	KG		0,00100	R\$ 0,00
EXTRATO DE TOMATE	KG		0,00500	R\$ 0,00
ACELGA	KG		0,050000	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,070000	R\$ 0,00
TANGERINA PONKAN	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 8 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 9	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
COENTRO	KG		0,00200	R\$ 0,00
LIMAO	KG		0,020000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
ALFACE ROXA	KG		0,028000	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,07000	R\$ 0,00
BANANA PRATA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 9 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 10	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,02000	R\$ 0,00
SALSA	KG		0,002000	R\$ 0,00
CENOURA	KG		0,130000	R\$ 0,00
RUCULA	KG		0,028000	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,070000	R\$ 0,00
GOIABA VERMELHA	KG		0,150000	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 10 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 11	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
QUIABO	KG		0,04000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,050000	R\$ 0,00
ALFACE ROXA	KG		0,028000	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,060000	R\$ 0,00
PEPINO	KG		0,030000	R\$ 0,00
MAÇÃ GALA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 11 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 12	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
MANJERICAO	KG		0,00100	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,004920	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,00500	R\$ 0,00
SALSA	KG		0,005000	R\$ 0,00
CHUCHU	KG		0,110000	R\$ 0,00
ALFACE CRESPA	KG		0,028000	R\$ 0,00
ABACAXI	KG		0,092000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 12 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 13	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,004920	R\$ 0,00
BATATA INGLESIA	KG		0,170000	R\$ 0,00
ALFACE AMERICANA	KG		0,035000	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,07000	R\$ 0,00
PEPINO	KG		0,030000	R\$ 0,00
LARANJA PERA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 13 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 14	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
-------------	----	--------	----------------	----------------

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CEBOLA	KG	0,00500	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG	0,00300	R\$ 0,00
LIMAO	KG	0,020000	R\$ 0,00
ALHO	KG	0,005000	R\$ 0,00
COUVE MANTEIGA	KG	0,100000	R\$ 0,00
ALHO	KG	0,00060	R\$ 0,00
SALSA	KG	0,00100	R\$ 0,00
ABOBORA	KG	0,170000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG	0,00500	R\$ 0,00
MAMAO FORMOSA	KG	0,24000	R\$ 0,00
ALHO	KG	0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG	0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 14 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 15	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
CENOURA	KG		0,050000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,050000	R\$ 0,00
MANJERICAO	KG		0,00300	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,004920	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,05000	R\$ 0,00
CHICORIA	KG		0,045000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,035000	R\$ 0,00
MELAO	KG		0,240000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 15 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 16	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
REPOLHO	KG		0,060000	R\$ 0,00
REPOLHO ROXO	KG		0,060000	R\$ 0,00
PERA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 16 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 17	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
BATATA BAROA	KG		0,085000	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

BATATA INGLESA	KG		0,085000	R\$ 0,00
ALFACE CRESPA	KG		0,028000	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,070000	R\$ 0,00
BANANA PRATA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 17 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 18	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,00200	R\$ 0,00
REPOLHO	KG		0,05000	R\$ 0,00
SALSA	KG		0,00100	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
RÚCULA	KG		0,028000	R\$ 0,00
BETERRABA	KG		0,040000	R\$ 0,00
LARANJA PERA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 18 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 19	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,02000	R\$ 0,00
PIMENTAO VERDE	KG		0,005000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,030000	R\$ 0,00
ABOBORA	KG		0,130000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,03000	R\$ 0,00
ACELGA	KG		0,050000	R\$ 0,00
MANGA PALMER	KG		0,09000	R\$ 0,00
MAÇA GALA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 19 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 20	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
COENTRO	KG		0,00200	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,004920	R\$ 0,00
CENOURA	KG		0,02000	R\$ 0,00
PIMENTAO VERDE	KG		0,004920	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

LIMAO	KG		0,020000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,050000	R\$ 0,00
COENTRO	KG		0,00090	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,050000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,020000	R\$ 0,00
CHUCHU	KG		0,100000	R\$ 0,00
TANGERINA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 20 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 21	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
ALECRIM	KG		0,00100	R\$ 0,00
MANJERONA	KG		0,00100	R\$ 0,00
SALSA	KG		0,00200	R\$ 0,00
VAGEM	KG		0,110000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 21 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 22	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
SALSA	KG		0,00200	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,005000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,00100	R\$ 0,00
ALFACE CRESPA	KG		0,028000	R\$ 0,00
BETERRABA	KG		0,08000	R\$ 0,00
MAMAO FORMOSA	KG		0,24000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 22 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 23	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
AIPO	KG		0,00100	R\$ 0,00
ALECRIM	KG		0,00070	R\$ 0,00
MANJERICAO	KG		0,00100	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,00100	R\$ 0,00
BROCOLIS	KG		0,190000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,02500	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

TOMATE SALADA	KG		0,03500	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 23 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 24	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
SALSA	KG		0,00100	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
CENOURA	KG		0,130000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
PERA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 24 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 25	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,02000	R\$ 0,00
LIMÃO	KG		0,020000	R\$ 0,00
ALFACE CRESPA	KG		0,028000	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,070000	R\$ 0,00
LARANJA PERA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 25 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 26	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,005000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
CHICORIA	KG		0,060000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,03000	R\$ 0,00
PIMENTAO VERDE	KG		0,02500	R\$ 0,00
TOMATE SALADA	KG		0,04000	R\$ 0,00
MACA GALA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 26 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR R\$ 0,00

Cardápio 27	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

CEBOLA	KG		0,00500	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,00200	R\$ 0,00
HORTELA	KG		0,00100	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,005000	R\$ 0,00
CENOURA	KG		0,060000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,02000	R\$ 0,00
MELANCIA	KG		0,280000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 27 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 28	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
COENTRO	KG		0,00200	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,004920	R\$ 0,00
CENOURA	KG		0,02000	R\$ 0,00
PIMENTAO VERDE	KG		0,004920	R\$ 0,00
LIMAO	KG		0,020000	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,050000	R\$ 0,00
COENTRO	KG		0,00090	R\$ 0,00
ALFACE AMERICANA	KG		0,045000	R\$ 0,00
ALFACE ROXA	KG		0,028000	R\$ 0,00
RUCULA	KG		0,002800	R\$ 0,00
MACA GALA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 28 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 29	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
ABOBRINHA	KG		0,130000	R\$ 0,00
CEBOLA	KG		0,004920	R\$ 0,00
TOMATE MOLHO	KG		0,004920	R\$ 0,00
REPOLHO ROXO	KG		0,080000	R\$ 0,00
PIMENTAO VERMELHO	KG		0,010000	R\$ 0,00
BANANA PRATA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 29 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR **R\$ 0,00**

Cardápio 30	Un	R\$ Un	Per Capita (g)	R\$ Per Capita
SALSA	KG		0,00200	R\$ 0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

BATATA INGLESA	KG		0,170000	R\$ 0,00
ALFACE CRESPA	KG		0,028000	R\$ 0,00
BETERRABA	KG		0,06000	R\$ 0,00
TANGERINA	KG		0,150000	R\$ 0,00
ALHO	KG		0,002385	R\$ 0,000
CEBOLA	KG		0,004929	R\$ 0,000

VALOR CARDÁPIO 30 - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR	R\$ 0,00
--	-----------------

VALOR TOTAL DOS CARDÁPIOS	R\$ 0,00
----------------------------------	-----------------

PERCENTUAL ACRÉSCIMO REFERENTE A AGRICULTURA FAMILIAR	30,00%
--	---------------

VALOR TOTAL DO ACRÉSCIMO	R\$ 0,00
---------------------------------	-----------------

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 19

ESTIMATIVA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - INJC

Item	Descrição Complementar	Unidade de Medida	QTD Mensal	Valor Unitário	Valor Mensal
Grupo 1- alimentos especiais					
1	Açúcar, tipo vanille, composição vanilina e açúcar refinado finamente moído, embalado, validade 12 meses, embalagem 500g.	Kg	0,1		0,00
2	Bebida a base de soja, tipo leite de soja, aspecto físico líquido, sabor laranja, uso oral. Embalagem tetra pack de 1 Litro.	Litro	0,67		0,00
3	Broto de feijão in - natura, nome broto de feijão in - natura.	kg	0,2		0,00
4	Camarão seco, apresentação com casca, tamanho médio, aplicação consumo humano.	kg	0,84		0,00
5	Carne de caça, tipo coelho inteiro, congelada. Embalagem plástica sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso e registro do produto no SIF.	kg	1,67		0,00
6	FRUTA IN NATURA, TIPO CEREJA FRESCA, embalagem 200g.	Kg	0,07		0,00
7	Fruta in natura, tipo pequi, apenas o caroço, aplicação alimentar.	Kg	0,17		0,00
8	FRUTA IN NATURA, TIPO PHYSALIS	Kg	0,10		0,00
9	FRUTA IN NATURA, TIPO TAMARINDO	Kg	0,17		0,00
10	Molusco in natura, espécie mexilhão, apresentação fresco e com concha.	kg	1		0,00
11	Sururu pré-preparado, apresentação congelado, sem presença de pedras e areias.	kg	0,17		0,00
12	Molusco in natura, espécie mexilhão. Apresentação congelado.	kg	0,5		0,00
13	Molusco in natura, espécie vôngole, com concha.	kg	0,17		0,00
14	Óleo de gergelim, torrado, embalagem de 1000 ml.	Litro	0,33		0,00
15	Óleo vegetal comestível, matéria-prima amendoim, uso culinário.	Litro	0,08		0,00
16	Óleo vegetal comestível, matéria-prima dendê, aplicação culinária em geral, tipo puro com baixa acidez, prazo validade 18.	Litro	1,67		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

17	Legume em conserva, tipo legumes palmito de pupunha, ingredientes água, açúcar, ácido cítrico e sal, prazo de validade 24 meses, embalagem de 300g	Kg	0,3		0,00
18	Pasta de camarão. Ingredientes: Camarão (fermentado) e sal.	kg	0,03		0,00
19	Pimenta, tipo caiena, apresentação em pó, embalagem 30g	Kg	0,04		0,00
20	Crustáceo in natura, espécie lula, apresetnação bastonete, características adicionais sureme congelado, tipo kani, embalagem de 250 g.	Kg	0,33		0,00
21	Proteína derivada do soro do leite, tipo whey protein, apresentação embalada, prazo de validade 06 meses.	Kg	0,08		0,00
22	Proteína texturizada soja, apresentação flocos, clara, miúda, aspecto físico desidratada.	kg	0,5		0,00
23	Queijo, ingredientes soja, tipo Tofu.	Kg	0,33		0,00
24	Queijo, tipo tomme, origem: França, embalado.	Kg	0,17		0,00
25	Sagu, material amido mandioca, tipo 2, tipo classe pérola.	kg	0,33		0,00
26	Semente, espécie chia, apresentação embalada, prazo de validade 06 meses.	Kg	0,25		0,00
27	Semente, espécie girassol, aplicação culinária.	kg	0,03		0,00
28	Semente, espécie urucum, aplicação culinária.	kg	0,03		0,00
29	Soja, nome soja, característica adicional em grãos.	kg	0,17		0,00
30	Suco, apresentação líquida, sabor cranberry, embalagem caixa tetra pack de 1 litro.	Litro	0,33		0,00
31	Tahine, nome tahine. Ingrediente: pasta de gergelim., embalagem 250g	kg	0,17		0,00
32	Tempero, tipo Realçador de Sabor Umami (glutamato de monossódico), Embalagem de 100 g.	Unidade	0,17		0,00
33	Tripa, tipo suína, características adicionais para embutidos, calibrada 28/30.	Kg	0,17		0,00
34	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFAVACA.	Molhos	0,83		0,00
35	VERDURA IN NATURA, TIPO ACELGA, ESPÉCIE COMUM	Kg	0,83		0,00
36	ÁGAR, TIPO ÁGAR ÁGAR, ASPECTO FÍSICO PÓ, CARACTERÍSTICA ADICIONAL PURO	Frasco 250 G	0,33		0,00
37	DOCE FRUTA, TIPO SECA- SEM AÇÚCAR, TIPO FRUTA AMEIXA	Lata 200 G	3,33		0,00
38	AMÊNDOA IN NATURA, APRESENTAÇÃO SECA. CARACTERÍSTICA ADICIONAL SEM CASCA.	Kg	1,00		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

39	COGUMELO TIPO SHIMEJI BRANCO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADO EM CAIXA PLÁSTICA HIGIENIZADA; E SUAS CONDIÇÕES DEV ERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-14 (DECRETO 12486 DE 20/10/78); COM OS PADRÕES DE EMBALAGEM DA INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO);	Kg	0,67		0,00
40	COGUMELO CHAMPIGNON IN NATURA, NOME COGUMELO IN NATURA, COM 1KG	Kg	1,00		0,00
41	COGUMELOS IN NATURA. SHITAKES SÃO COGUMELOS MUITO UTILIZADOS NA CULINÁRIA JAPONESA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLORAÇÃO BRANCO, TALO E CHAPÉU ÍNTEGROS, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS, MOFOS, SUJIDADES, AMASSADOS OU PARTES QUEBRADAS. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 100G.	100G	1,67		0,00
Grupo 2: Laticínios e frios					
42	Coalhada, ingredientes leite integral conservação 1 a 10, prazo validade 30 (fechado). Sem adição de açúcar. Embalagem em copo de 150 a 200 g.	unidade	1,67		0,00
43	Cream cheese, integral, embalagem de 150 g. Características adicionais: queijo cremoso, com alto teor de creme de leite que se obtém da centrifugação da coalhada.	Pote de 150 g	1		0,00
44	Cream cheese, tipo light, embalagem de 150 g.	Pote de 150 g	0,17		0,00
45	Creme de leite, nome creme de leite. Tipo fresco. Embalagem de 500g.	Unidade	20		0,00
46	Fermento, componentes Saccharomyces Cerevisiae, tipo biológico fresco, variedades regular, aplicação elaboração produtos panificação/massas.	Kg	0,33		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

47	Gordura, tipo vegetal, hidrogenada, características adicionais embalagem de 500 g.	Unidade	1		0,00
48	Iogurte tipo natural, características adicionais desnatado, temperatura de conservação 0 a 10°C. Sem adição de açúcar. Embalagem 170 g.	Copo de 170g	1,67		0,00
49	Iogurte, ingredientes leite integral, tipo natural, temperatura conservação 0 a 10. Sem adição de açúcar. Embalagem de 170g.	Copo de 170g	5		0,00
50	Leite, tipo integral, tipo c, características adicionais pasteurizado. Embalagem saquinho de 1 litro.	L	16,67		0,00
51	Leite, tipo UHT, desnatado, prazo validade 120, características adicionais embalagem tetra pack (caixinha)de 1 litro.	L	1,67		0,00
52	Leite, tipo UHT, integral, prazo validade 120, características adicionais embalagem tetra pack de 1 litro.	L	40		0,00
53	Leite, tipo UHT, semi desnatado, conservação em ambiente seco e arejado, aspecto físico líquido.	Litro	1,67		0,00
54	Manteiga, apresentação tablete c/ 200 gramas, tipo sem sal, característica adicional extra.	Tablete 200 g	58,33		0,00
55	Manteiga, ingredientes creme de leite e sal, apresentação tablete de 200 g, conservação 0 a 5, tipo extra.	Tablete 200 g	6		0,00
56	Margarina, composição básica óleos vegetais poli-insaturados, sabor com sal, estabilizantes ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio. Pote de 500 g.	Unidade	3,33		0,00
57	Margarina, sabor sem sal, tipo light. Pote de 500 g.	Unidade	0,33		0,00
58	Margarina, sabor sem sal. Pote de 500 g.	Unidade	0,33		0,00
59	Margarina, tipo para folhear.	Kg	1,67		0,00
60	Peito de peru, tipo defumado, com carne de 1º qualidade, identificada com carimbo do SIF.	kg	0,33		0,00
61	Presunto, tipo cozido, apresentação fatiado, ingredientes carne suína, características adicionais sem capa de gordura.	Kg	0,83		0,00
62	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne suína, temperatura conservação 0 a 4, prazo validade 60, características adicionais sem capa de gordura. Em peça inteira embalada à vácuo.	Kg	0,83		0,00
63	Presunto, tipo cru, característica adicional defumado, apresentação fatiado.	Kg	0,25		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

64	PRESUNTO, TIPO PARMA, INGREDIENTES CARNE SUÍNA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FATIADO	Kg	0,33		0,00
65	Queijo, ingredientes albumina de soro e 20% leite vaca em volume, conservação 0 a 10, tipo Ricota, características adicionais consistência mole, não pastosa, fechado.	Kg	3,33		0,00
66	Queijo, ingredientes fermento lácteo, cloreto de sódio e cálcio, corante, conservação 2 a 10, tipo Gruyere.	Kg	0,83		0,00
67	Queijo, ingredientes leite de búfala e sal, conservação 0 a 10, tipo Mussarela de Búfala, características adicionais consistência firme e levemente ácido.	Kg	0,5		0,00
68	QUEIJO, INGREDIENTES LEITE DE VACA E SAL, CONSERVAÇÃO 0 A 10 °C, TIPO BRIE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONSISTÊNCIA CREMOSA, AMARELADO, CROSTA BRANCA AV E	Kg	0,33		0,00
69	Queijo, ingredientes leite de vaca e sal, conservação 0 a 10, tipo Minas, características adicionais consistência fresca, firme	Kg	1		0,00
70	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MINAS PADRÃO, APRESENTAÇÃO PEÇA	Kg	0,50		0,00
71	Queijo, ingredientes leite vaca, conservação 0 a 10, tipo Gorgonzola.	Kg	0,33		0,00
72	Queijo, ingredientes leite vaca, conservação 0 a 10, tipo Coalho, características adicionais consistência firme, sem sal.	Kg	1		0,00
73	QUEIJO, INGREDIENTES LEITE, PINGO, COALHO E SAL, TIPO CANASTRA (FRESCAL), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS QUEIJO MINAS ARTESANAL	Kg	0,33		0,00
74	Queijo, ingredientes leite vaca, conservação 0 a 10, tipo Parmesão.	Kg	4		0,00
75	Queijo, ingredientes leite, tipo prato, prazo validade 120, características adicionais: pasteurizado e fatiado.	Kg	0,83		0,00
76	Queijo, ingredientes fermento lácteo, conservação 0 a 10°C, tipo cottage, prazo de validade 20 dias, embalagem 250 gramas.	Kg	0,5		0,00
77	Queijo, tipo Emmenthal, conservação de 0° c a 10° c, produzido com leite de vaca, pasta cozida e prensada, sabor suave, levemente adocicado, massa com buracos, casca, escovada e dura.	Kg	0,33		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

78	Queijo, ingredientes leite de cabra e ovelha, tipo Feta, conservação 0 a 10° c.	Kg	0,5		0,00
79	Queijo, tipo Mascarpone, conservação de 0° c a 10° c. Queijo de consistência muito cremosa, feito à base de leite de vaca e particularmente rico em gorduras. Sua cor é bege claro e o sabor é doce.	pote de 300g	1		0,00
80	Queijo, tipo curado, conservação de 0° c a 10° c.	Kg	0,83		0,00
81	Queijo, tipo mussarela light, características adicionais primeira qualidade.	Kg	0,25		0,00
82	Queijo, tipo Mussarela, apresentação fatiado, características adicionais: primeira qualidade.	Kg	0,83		0,00
83	Queijo, tipo Mussarela, características adicionais: primeira qualidade/embalado a vácuo/saco plástico.	Kg	0,83		0,00
84	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo cremoso, tradicional, conservação 1 a 10°C, embalagem 250g. Prazo de validade 90 dias.	Kg	0,17		0,00
85	REQUEIJÃO, INGREDIENTES QUEIJO CREMOSO, TIPO CATUPIRY, CONSERVAÇÃO 1 A 10 °C	Unidade	0,83		0,00
86	SORVETE, SABOR CREME, TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 15 °C, PRAZO VALIDADE 18 MESES, APLICAÇÃO SOBREMESA	Copo 100 ML	33,33		0,00
Grupo 3: Carne bovina, suína e aves					
87	Bacalhau, origem carne animal pífcea, tipo porto, procedência Noruega, características adicionais peça 7 a 9 cm de largura e dessalgado lombo.	Kg	1,17		0,00
88	Bacalhau, origem carne animal pífcea, tipo porto, procedência Portugal, características adicionais 7 a 9 cm de largura.	kg	1,33		0,00
89	Bacon defumado, ingredientes carne suína, apresentação defumada.	kg	6,67		0,00
90	Bacon defumado, ingredientes carne suína com gordura, apresentação fatiado	Kg	0,33		0,00
91	Crustáceo in natura, espécie camarão, apresentação limpo, gênero rosa, tamanho grande, 26/35, características adicionais congelado, perda max 3% no degelo.	Kg	5		0,00
92	Camarão, apresentação com cabeça, com casca, tamanho vg	Kg	0,83		0,00
93	Camarão, espécie camarão rosa, apresentação limpo, descascado e sem cabeça, perda maxima degelo 3%, tamanho médio, referencia 51/60.	Kg	10		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

94	Carne bovina in natura, tipo acém, apresentação desossada, resfriada e limpa.	kg	1,67		0,00
95	Carne bovina in natura, tipo chã de dentro/coxão mole, apresentação peça inteira, características adicionais aparada e congelada.	kg	6,67		0,00
96	Carne bovina in natura, tipo contra-filé, apresentação peça inteira.	kg	1,67		0,00
97	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO FÍGADO, APRESENTAÇÃO RESFRIADO	Kg	0,83		0,00
98	Carne bovina in natura, tipo filé mignon, apresentação peça inteira, características adicionais resfriada.	kg	3,33		0,00
99	Carne bovina in natura, tipo fraldinha, apresentação moída.	kg	1,67		0,00
100	Carne bovina in natura, tipo lagarto redondo, apresentação peça inteira, características adicionais aparada e congelada	kg	1,67		0,00
101	Carne bovina in natura, tipo língua, apresentação peça inteira.	Kg	1,67		0,00
102	Carne bovina in natura, tipo patinho, apresentação moída, características adicionais congelado.	kg	5		0,00
103	Carne bovina in natura, tipo patinho, apresentação peça inteira, características adicionais congelada.	kg	1,67		0,00
104	Carne bovina in natura, tipo rabada, apresentação cortada.	kg	2,5		0,00
105	Carne de porco in natura, tipo lombo, apresentação congelado.	kg	3,33		0,00
106	Carne frango, tipo coxa, características adicionais congelado.	kg	0,83		0,00
107	Carne frango, tipo inteiro, características adicionais congelado.	kg	20		0,00
108	Carne frango, tipo peito com osso, características adicionais congelado.	kg	2		0,00
109	CARNE FRANGO, TIPO MOELA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO	Kg	0,33		0,00
110	CARNE FRANGO, TIPO CORAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO	Kg	0,33		0,00
111	CARNE IN NATURA, ORIGEM AVÍCOLA, TIPO CODORNA, APRESENTAÇÃO DEPENADA	Kg	1,33		0,00
112	Carne in natura, origem suína, tipo pernil, características adicionais sem osso.	Kg	3,33		0,00
113	Carne in natura, origem avícola, tipo carcaça de frango sem vísceras, apresentação sem tempero, congelada.	kg	0,83		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

114	Carne in natura, origem avícola, tipo coxa e sobrecoxa de frango, apresentação sem tempero, congelado.	kg	5		0,00
115	Carne in natura, origem avícola, tipo filé de peito de frango, apresentação sem tempero, congelado.	kg	6,67		0,00
116	Carne in natura, origem avícola, tipo frango a passarinho, características adicionais sem tempero, congelado	Kg	0,83		0,00
117	Carne in natura, origem bovina, tipo alcatra, apresentação peça inteira, característica adicional sem osso, congelada.	kg	3,33		0,00
118	Carne in natura, origem bovina, tipo costela, cortada, resfriada.	Kg	2,5		0,00
119	Carne in natura, origem suína, tipo costela, apresentação serrada em tiras, congelada.	Kg	1,67		0,00
120	Carne in natura, origem suína, tipo costela, características adicionais defumada.	Kg	0,67		0,00
121	Carne in natura, origem suína, tipo costela, características adicionais salgada.	Kg	0,33		0,00
122	Carne miúdos de frango, tipo fígado de galinha.	kg	0,33		0,00
123	MIÚDOS, ORIGEM BOVINO, TIPO CORAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO	Kg	0,33		0,00
124	Carne porco in natura, tipo bisteca, apresentação fatiada e congelada.	kg	1,67		0,00
125	Carne porco in natura, tipo carré defumado, apresentação cortada.	kg	0,33		0,00
126	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO TOUCINHO, APRESENTAÇÃO CORTADA	Kg	1,67		0,00
127	Carne suína, tipo orelha, característica adicional salgada.	Kg	0,33		0,00
128	Carne suína, tipo pé, característica adicional salgada.	Kg	0,33		0,00
129	Carne suína, tipo rabo, característica adicional salgada.	Kg	0,33		0,00
130	Charque, tipo carne de sol bovina, origem animal característica adicional de primeira qualidade.	kg	1,67		0,00
131	Charque, tipo carne seca de traseiro bovino, característica adicional de primeira qualidade.	Kg	1,67		0,00
132	Crustáceo in natura, espécie camarão, apresentação inteiro, gênero lagostim.	kg	1,67		0,00
133	Crustáceo in natura, espécie caranguejo, apresentação carne, características adicionais congelado.	kg	1,67		0,00
134	Crustáceo in natura, espécie lagosta, apresentação inteiro.	kg	1,67		0,00
135	Crustáceo in natura, espécie siri, apresentação carne, características adicionais pura.	kg	0,5		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

136	Gordura de porco hidrogenada em pacotes de 1 kg. Banha de origem animal, nome banha de origem animal.	Unidade	2,5		0,00
137	LINGUIÇA, TIPO PORTUGUESA, INGREDIENTES CARNE SUÍNA	KG	0,17		0,00
138	Linguiça, tipo calabresa, características adicionais resfriada.	kg	0,25		0,00
139	Linguiça, tipo calabresa, espécie defumada, características adicionais resfriada.	Kg	3,33		0,00
140	Linguiça, tipo paio, ingredientes: carne suína, característica adicional defumado.	kg	0,5		0,00
141	Linguiça, tipo suína, de pernil, características adicionais congelada/resfriada.	Kg	0,5		0,00
142	Linguiça, tipo suína, de pernil, características adicionais defumada	Kg	0,33		0,00
143	Linguiça, tipo toscana, características adicionais congelada	kg	0,5		0,00
144	Molusco in natura, espécie lula, apresentação inteira e limpa, tamanho pequeno	Kg	1,67		0,00
145	Molusco in natura, espécie ostra, tamanho médio.	kg	1,67		0,00
146	Molusco in natura, espécie polvo, apresentação eviscerado, limpo.	Kg	3,33		0,00
147	Molusco in natura, espécie polvo, apresentação inteiro.	kg	2,5		0,00
148	Peixe in natura, espécie atum, apresentação inteiro.	kg	1,67		0,00
149	Peixe in natura, espécie badejo, apresentação posta.	kg	1,67		0,00
150	Peixe in natura, espécie congro rosa, apresentação inteiro.	kg	1,33		0,00
151	Peixe in natura, espécie linguado, apresentação filé.	kg	4,17		0,00
152	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE LINGUADO, APRESENTAÇÃO INTEIRO	Kg	1,33		0,00
153	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE NAMORADO, APRESENTAÇÃO POSTA	Kg	0,50		0,00
154	Peixe in natura, espécie pargo, apresentação inteiro.	kg	1,33		0,00
155	Peixe in natura, espécie pescada, apresentação filé.	kg	0,83		0,00
156	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE PINTADO, APRESENTAÇÃO FILÉ	Kg	0,83		0,00
157	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE PIRANHA, APRESENTAÇÃO INTEIRO	Kg	0,83		0,00
158	Peixe in natura, espécie robalo, apresentação cabeça	Kg	1		0,00
159	Peixe in natura, espécie robalo, apresentação em postas.	Kg	1,67		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

160	Peixe in natura, espécie salmão, apresentação filé, características adicionais peça com aproximadamente 2/2,5 Kg	Kg	1,33		0,00
161	Peixe in natura, espécie salmão, apresentação inteiro.	kg	1		0,00
162	Peixe in natura, espécie sardinha, apresentação inteiro.	kg	0,83		0,00
163	Peixe in natura, espécie tainha, apresentação inteiro, sem vísceras, sem escamas.	kg	1,33		0,00
164	Peixe in natura, espécie tilápia, apresentação filé	Kg	0,83		0,00
165	Peixe in natura, espécie sardinha, apresentação eviscerada, inteira.	Kg	1,33		0,00
Grupo 4: Hortifruti					
166	Fruta in natura, tipo manga, espécie Tommy atkin, características adicionais classificação: a.	Kg	2,5		0,00
167	FRUTA IN NATURA, TIPO MIRTILO, ESPÉCIE BLUEBERRY	Kg	0,05		0,00
168	Cebola in natura, uso culinário, tipo branca.	Kg	36,67		0,00
169	Cebola in natura, uso culinário, tipo vermelha.	Kg	1,67		0,00
170	CEBOLA, ESPÉCIE BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PEQUENA PARA CONSERVA.	Kg	1,67		0,00
171	Condimento, apresentação natural, matéria-prima alho, aspecto físico em cabeça, tipo nobre, aplicação alimentação, características adicionais nacional.	Kg	5		0,00
172	CONDIMENTO IN NATURA, ESPÉCIE PIMENTA, TIPO BIQUINHO	Kg	0,08		0,00
173	CONDIMENTO IN NATURA, ESPÉCIE PIMENTA, TIPO MALAGUETA	Unidade	0,08		0,00
174	VERDURA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS, ESPÉCIE COMUM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CORTADA EM FLORETES	Unid	3,33		0,00
175	VERDURA IN NATURA, TIPO BATATA DOCE, ESPÉCIE ROXA/LAVADA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Kg	1,67		0,00
176	VERDURA IN NATURA, TIPO ERVA DOCE, ESPÉCIE COMUM	Kg	0,33		0,00
177	VERDURA IN NATURA, TIPO JAMBÚ, ESPÉCIE COMUM	MAÇO 200g	1,67		0,00
178	Verdura in natura, tipo cebolinha, espécie comum	Kg	5		0,00
179	Condimento, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico fresco.	Molhos	1,33		0,00
180	Fruta in natura, tipo abacate, espécie fortuna, aplicação alimentar, características adicionais casca dura e escura.	Kg	4,17		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

181	Fruta in natura, tipo Abacate, espécie avocado	Kg	0,33		0,00
182	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola, aplicação alimentar, características adicionais maduro.	unid	3,33		0,00
183	Fruta in natura, tipo amora.	Kg	0,17		0,00
184	Fruta in natura, tipo banana, espécie d água.	Kg	1,67		0,00
185	Fruta in natura, tipo banana, espécie da terra.	Kg	3,33		0,00
186	Fruta in natura, tipo banana, espécie nanica.	Kg	3,33		0,00
187	Fruta in natura, tipo banana, espécie ouro	Kg	0,83		0,00
188	Fruta in natura, tipo banana, espécie prata, aplicação alimentar.	Kg	7		0,00
189	Fruta in natura, tipo coco, espécie seco.	Unidade	6,67		0,00
190	Fruta in natura, tipo figo, fresco .	Kg	0,67		0,00
191	Fruta in natura, tipo goiaba, característica adicional vermelha.	Kg	3,5		0,00
192	Fruta in natura, tipo kiwi.	Kg	0,33		0,00
193	Fruta in natura, tipo laranja, espécie pêra.	Kg	6,67		0,00
194	Fruta in natura, tipo laranja, espécie seleta.	Kg	3,33		0,00
195	Fruta in natura, tipo lima, espécie da pérsia.	Kg	0,5		0,00
196	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE SICILIANO.	Kg	1,67		0,00
197	Fruta in natura, tipo limão, espécie Taiti.	Kg	11		0,00
198	Fruta in natura, tipo maçã, espécie fuji, aplicação alimentar.	Kg	2,5		0,00
199	Fruta in natura, tipo maçã, espécie gala.	Kg	2,5		0,00
200	Fruta in natura, tipo maçã, espécie verde.	Kg	1,67		0,00
201	Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa, características adicionais classificação: a	Kg	1		0,00
202	Fruta in natura, tipo mamão, espécie papaia, características adicionais classificação: a.	Kg	2		0,00
203	Fruta in natura, tipo manga, espécie Haden.	Kg	1,67		0,00
204	Fruta in natura, tipo manga, espécie palmer.	Kg	1,67		0,00
205	Fruta in natura, tipo maracujá, espécie azedo.	Kg	1,33		0,00
206	Fruta in natura, tipo melão, espécie amarelo, aplicação alimentar.	Kg	1,67		0,00
207	Fruta in natura, tipo morango, espécie comum, características adicionais classificação: a.	Kg	3		0,00
208	Fruta in natura, tipo pêra, espécie d'anjou, características adicionais classificação: a.	Kg	0,5		0,00
209	Fruta in natura, tipo pêra, espécie willian.	Kg	1,33		0,00
210	Fruta in natura, tipo pinhão.	Kg	0,33		0,00
211	Fruta in natura, tipo romã.	Kg	0,83		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

212	Fruta in natura, tipo uva, espécie Itália, aplicação uso culinário.	Kg	0,83		0,00
213	Fruta in natura, tipo uva, preta (bordô), características adicionais sem caroço.	Kg	0,33		0,00
214	Legume in natura, tipo abóbora, espécie jerimum.	Kg	3,33		0,00
215	Legume in natura, tipo abóbora, espécie japonesa.	Kg	1,67		0,00
216	Legume in natura, tipo abóbora, espécie moranga.	Kg	4,17		0,00
217	Legume in natura, tipo Abóbora, espécie Paulista	Kg	0,83		0,00
218	Legume in natura, tipo Abóbora, espécie Pescoço	Kg	0,83		0,00
219	Legume in natura, tipo abobrinha, espécie italiana.	Kg	5,33		0,00
220	Legume in natura, tipo alcachofra, espécie comum.	kg	0,83		0,00
221	Legume in natura, tipo batata baroa, características adicionais extra.	Kg	2,5		0,00
222	Legume in natura, tipo batata doce, espécie rosada.	Kg	2,5		0,00
223	Legume in natura, tipo batata inglesa lavada, espécie lisa.	Kg	17		0,00
224	Legume in natura, tipo batata, espécie Asterix.	Kg	5		0,00
225	Legume in natura, tipo batata, espécie calabresa.	Kg	1,33		0,00
226	Legume in natura, tipo berinjela, características adicionais extra, 1º qualidade.	Kg	8		0,00
227	Legume in natura, tipo beterraba, espécie comum	Kg	1,33		0,00
228	Legume in natura, tipo cenoura, características adicionais extra.	Kg	12,5		0,00
229	Legume in natura, tipo chuchu, espécie verde, características adicionais comum	Kg	1		0,00
230	Legume in natura, tipo ervilha, espécie verde.	Kg	0,5		0,00
231	Legume in natura, tipo gengibre, espécie comum.	Kg	0,83		0,00
232	Legume in natura, tipo inhame, espécie comum.	Kg	2,5		0,00
233	Legume in natura, tipo mandioca, espécie comum.	Kg	11,67		0,00
234	Legume in natura, tipo pepino, espécie comum.	Kg	1,67		0,00
235	Legume in natura, tipo pepino, espécie japonês.	Kg	1,67		0,00
236	Legume in natura, tipo pimenta, espécie dedo-de-moça.	Kg	0,83		0,00
237	Legume in natura, tipo pimentão, espécie amarelo.	Kg	2,5		0,00
238	Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde.	Kg	9		0,00
239	Legume in natura, tipo pimentão, espécie vermelho.	Kg	6,67		0,00
240	Legume in natura, tipo tomate, espécie caqui.	Kg	1,67		0,00
241	Legume in natura, tipo tomate, espécie cereja.	Kg	0,83		0,00
242	Legume in natura, tipo tomate, espécie Débora.	Kg	8,33		0,00
243	Legume in natura, tipo tomate, espécie italiano.	Kg	8,33		0,00
244	Legume in natura, tipo tomate, espécie salada.	Kg	17		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

245	Legume in natura, tipo vagem, espécie macarrão, características adicionais extra.	Kg	0,67		0,00
246	Legume in natura, tipo vagem, espécie manteiga.	Kg	0,67		0,00
247	Milho verde in - natura, apresentação espiga de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, características adicionais íntegros e sem fungos.	Kg	3,33		0,00
248	Ovo, tamanho extra, peso 71, origem galinha, características adicionais branco.	Dúzias	60,5		0,00
249	POLPA DE FRUTA, TIPO DE MORANGO, CONGELADA.	Kg	0,33		0,00
250	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR AÇAÍ, TIPO NATURAL	Unidade 200ML	1,67		0,00
251	Verdura in natura, tipo nabo, espécie redondo.	Maço	1		0,00
252	Verdura em natura, tipo alface, espécie lisa, aplicação alimentar humana, características adicionais orgânico.	Kg	0,83		0,00
253	Verdura in natura, tipo agrião, espécie comum.	Kg	0,83		0,00
254	Verdura in natura, tipo alecrim, espécie fresco, apresentação maço de 120g.	Maço	3,33		0,00
255	Verdura in natura, tipo alface, espécie americana, aplicação alimentação humana, características adicionais orgânico.	Kg	0,83		0,00
256	Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa roxa aplicação alimentação humana, características adicionais orgânico.	Kg	0,83		0,00
257	Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa verde, aplicação alimentação humana, características adicionais orgânico.	Kg	0,83		0,00
258	Verdura in natura, tipo alface, espécie romana, aplicação alimentação humana, características adicionais orgânico.	Kg	0,33		0,00
259	Verdura in natura, tipo alho poró, espécie comum.	Kg	7,5		0,00
260	Verdura in natura, tipo aspargo, verde..	Kg	0,83		0,00
261	Verdura in natura, tipo brócolis, espécie americana.	Kg	2		0,00
262	Verdura in natura, tipo chicória, espécie chicória do norte.	Und	1,67		0,00
263	Verdura in natura, tipo coentro, espécie comum.	Kg	5		0,00
264	Verdura in natura, tipo couve, espécie comum/manteiga.	Kg	3,33		0,00
265	Verdura in natura, tipo couve-flor, espécie primeira qualidade.	Kg	3,33		0,00
266	Verdura in natura, tipo espinafre, espécie comum.	Kg	5		0,00
267	Verdura in natura, tipo hortelã, espécie comum.	Kg	1,67		0,00
268	Verdura in natura, tipo manjerição.	Kg	3,33		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

269	Verdura in natura, tipo manjerona.	Kg	0,67		0,00
270	Verdura in natura, tipo nabo, espécie comum.	Kg	2,5		0,00
271	Verdura in natura, tipo pimenta, espécie de cheiro, aplicação culinária em geral.	Kg	0,33		0,00
272	Verdura in natura, tipo quiabo, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	2		0,00
273	Verdura in natura, tipo rabanete.	Kg	0,67		0,00
274	Verdura in natura, tipo repolho, espécie branco.	Kg	3,33		0,00
275	Verdura in natura, tipo repolho, espécie roxo.	Kg	2		0,00
276	Verdura in natura, tipo rúcula, espécie comum.	Kg	1		0,00
277	Verdura in natura, tipo salsa, espécie comum.	Kg	6,67		0,00
278	Verdura in natura, tipo salsa, espécie crespa.	Kg	0,67		0,00
279	Verdura in natura, tipo salsão, espécie branco/verde.	Kg	6,67		0,00
280	Verdura in natura, tipo sálvia, espécie comum.	Kg	0,83		0,00
281	Verdura in natura, tipo tomilho, espécie comum.	Kg	0,5		0,00
Grupo 5: Estocáveis					
282	Achocolatado, tipo em pó, conservação 30 dias (aberto), embalagem lata de 400 g.	Kg	0,5		0,00
283	Açúcar, tipo confeitiro, prazo de validade 12 meses.	kg	2,5		0,00
284	Açúcar, tipo cristal, características adicionais isento de impurezas, prazo validade min. 12 meses, embalagem 1 kg	kg	3,33		0,00
285	Açúcar, tipo impalpável, prazo de validade 12 meses.	Kg	2,5		0,00
286	Açúcar, tipo mascavo, composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação, características adicionais 100% natural com fervura de melado, embalagem 1kg.	kg	1		0,00
287	Açúcar, tipo refinado, características adicional branco, 1ª qualidade, embalagem 1 kg.	kg	20		0,00
288	Adoçante tipo ciclamato e sacarina sódica, apresentação em pó, caixa em 50 envelopes.	Caixa	1,67		0,00
289	Adoçante, tipo sucralose, aspecto físico pó. Apresentação: embalagens com 150 envelopes de 0,8 g. Ingredientes: lactose, antiumectante dióxido de silício, edulcorantes artificiais: sucralose e acesulfame-K. Não contém Glúten.	Caixa	0,67		0,00
290	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES SEM SACAROSE, EDULCORANTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESISTENTE AO CALOR	Unid	0,33		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

291	Água mineral, material água mineral, tipo embalagem plástica, gaseificação com gás. Garrafa de 500 a 550 mL.	Unidade	2		0,00
292	Água mineral, material água mineral, tipo embalagem plástico, sem gás. Garrafão de 20 litros.	garrafão de 20 L	1		0,00
293	Água mineral, nome água mineral. Garrafa de 500 a 550 mL.	Unidade	5		0,00
294	Água tônica, nome água tônica. Lata de 350 mL.	Unidade	1,67		0,00
295	Alcaparras em conserva, ingredientes: alcaparras, água, sal e acidulante ácido cítrico. Embalagem de 200g	Unidade	0,67		0,00
296	Amendoim in natura, tipo 1, apresentação sem casca, tamanho médio.	kg	0,67		0,00
297	Amendoim torrado, características adicionais sem casca, sem sal.	kg	0,67		0,00
298	Amido de milho, nome amido de milho.	kg	0,83		0,00
299	Aromatizante artificial, apresentação líquido incolor, solubilidade em água, tipo uso fabricação pães, sabor coco. Frasco de 30 ml.	Unidade	0,17		0,00
300	Aromatizante artificial, solubilidade em água, tipo uso fabricação pães, sabor baunilha. Frasco de 30 ml.	Unidade	5,67		0,00
301	Arroz, tipo 1, tipo classe cateto, tipo subgrupo integral	kg	0,83		0,00
302	Arroz, tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo agulhinha.	kg	6,67		0,00
303	Arroz, tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo parboilizado, prazo validade 12.	kg	6,67		0,00
304	Arroz, tipo arbóreo, embalagem de 1 kg.	kg	1,33		0,00
305	Aveia, apresentação flocos finos, prazo validade 1 ano (fechado), embalagem 500g.	kg	0,5		0,00
306	Aveia, apresentação flocos, prazo validade 1 ano (fechado), embalagem 250g.	kg	0,5		0,00
307	Azeite oliva, tipo extravirgem, acidez máxima 0,5, embalagem 500mL, prazo de validade 2 anos.	Litro	15		0,00
308	Azeitona, tipo preta, apresentação com caroço, tamanho grande, características adicionais com tempero. Embalagem de 500 g.	kg	0,5		0,00
309	Azeitona, tipo preta, apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Embalagem de 2 kg.	kg	0,83		0,00
310	Azeitona, tipo verde, apresentação com caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Embalagem de 500 g.	kg	0,5		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

311	Azeitona, tipo verde, apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero, embalagem 500g.	kg	0,83		0,00
312	Batata, tipo palha, 100% natural, Ingredientes batata in natura/gordura vegetal/sal, prazo de validade 06 meses (fechado).	Kg	0,17		0,00
313	Bebida a base de soja, tipo leite de soja, aspecto físico líquido, sabor tradicional, Embalagem tetra pack de 1 Litro.	Litro	1		0,00
314	Bicarbonato de sódio, fórmula química NaHCO ₃ , aspecto físico em pó, branco.	Kg	0,05		0,00
315	Biscoito sabor maisena, tipo vitaminado, características adicionais sem recheio, 0% gordura trans. Pacote 400g.	Unidade	1,33		0,00
316	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo cream cracker, embalagem 200g.	Unidade	1		0,00
317	Biscoito, apresentação recheado, sabor chocolate, classificação doce, características adicionais recheio sabor chocolate. Apresentação embalagem 140g.	Unidade	1		0,00
318	Biscoito, apresentação waffer, sabor chocolate com avelã, classificação doce, características adicionais com recheio. Apresentação embalagem de 150 a 170 g.	Unidade	1		0,00
319	Biscoito, apresentação waffer, sabor chocolate, classificação doce, características adicionais com recheio. Apresentação embalagem de 150 a 200g.	Unidade	1		0,00
320	Biscoito, sabor leite, classificação doce, características adicionais sem recheio, redondo. Apresentação embalagem 200g	Unidade	1		0,00
321	Biscoito, sabor maisena, características adicionais sem recheio, 0% gordura trans. Pacote de 200 g.	Unidade	1		0,00
322	Café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem a vácuo, embalagem de 500g, características adicionais selo de pureza da ABIC, validade mínima 1 ano.	Kg	0,5		0,00
323	Café, nome café em grão. Pacote de 500 g.	kg	0,33		0,00
324	Café, tipo solúvel, apresentação granulado, tipo embalagem de 50 g.	embalagem de 50g	2,5		0,00
325	Café, tipo torrado, apresentação em grãos	Kg	0,33		0,00
326	Café, apresentação torrado e moído, normas técnicas laudo de classificação de identificação de qualidade, características adicionais pó homogêneo, embalagem à vácuo, gourmet, embalagem 500g	Pacote de 500 g	0,33		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

327	Café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, normas técnicas conforme portaria nº 377 de 26/04/1999 - ministério. Pacote de 500 g.	Pacote de 500 g	0,33		0,00
328	Farinha de milho, apresentação granulada, tipo canjiquinha, amarelo fina, embalagem de 1Kg.	Kg	1		0,00
329	Castanha para alimentação, origem caju, tipo torrada sem sal.	kg	1		0,00
330	CASTANHA PARA ALIMENTACAO, NOME CASTANHA PARA ALIMENTACAO CASTANHA DO PARÁ, TORRADA, SEM CASCA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE, NO MÍNIMO, 100 GRAMAS PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RDC 360/2003 E RDC 27/2010.	PCT 100 G	1,67		0,00
331	Cereja, tipo marrasquino em calda, embalagem 140g	Kg	0,33		0,00
332	Chá alimentação, tipo chá de camomila, uso alimentício, caixa com 10 unidades	Caixa com 10 unidades	0,67		0,00
333	Chá alimentação, tipo verde, características adicionais pronto para consumo, tradicional.	Litro	0,33		0,00
334	Chocolate pó, ingredientes cacau solúvel/açúcar/aromatizante, conservação 30 (aberto).	kg	0,33		0,00
335	CHOCOLATE, SABOR AMARGO, PRAZO VALIDADE 1 ANO	Kg	0,83		0,00
336	Chocolate, sabor meio amargo, 35 a 40% cacau, prazo validade 1.	kg	4		0,00
337	Chocolate, tipo ao leite, embalagem de 1 kg.	kg	2,5		0,00
338	Chocolate, tipo branco, embalagem 1 Kg.	Kg	0,5		0,00
339	Cobertura para sorvete, sabor chocolate, prazo de validade 12 meses.	Kg	0,17		0,00
340	Coco seco, apresentação ralado, sem açúcar aplicação culinária em geral.	kg	0,33		0,00
341	Condimento, apresentação desidratada, matéria-prima orégano, tipo italiano.	kg	0,17		0,00
342	Condimento, apresentação desidratada, matéria-prima tomilho, aplicação uso culinário.	kg	0,08		0,00
343	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA PRIMA AÇAFRÃO, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Frasco 50 G	1,67		0,00
344	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima colorau, aspecto físico pó, tipo industrial, aplicação culinária em geral.	kg	0,17		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

345	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cominho, aspecto físico moído, aplicação culinária em geral.	kg	0,17		0,00
346	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cravo da índia, aspecto físico granulado, aplicação culinária em geral.	kg	0,08		0,00
347	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima curry, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral.	kg	0,08		0,00
348	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima louro, aspecto físico pó, aplicação alimentação.	kg	0,05		0,00
349	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima noz moscada, apresentação inteira.	kg	0,05		0,00
350	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima páprica, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, característica adicional picante.	kg	0,08		0,00
351	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima páprica, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, características adicional doce.	kg	0,08		0,00
352	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta branca, aspecto físico pó.	kg	0,17		0,00
353	Condimento, apresentação moída, matéria-prima canela, aspecto físico pó, aplicação alimentação.	kg	0,17		0,00
354	Condimento, apresentação natural, matéria-prima alecrim, aspecto físico folha desidratada, aplicação culinária em geral.	kg	0,05		0,00
355	Condimento, apresentação natural, matéria-prima canela, aspecto físico pau, aplicação alimentação.	kg	0,17		0,00
356	Condimento, Apresentação Natural, Matéria-Prima Cardamomo, Aspecto Físico em grãos.	kg	0,03		0,00
357	Condimento, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral.	kg	0,17		0,00
358	Condimento, apresentação natural, matéria-prima manjerição, aspecto físico folha desidratada, aplicação culinária em geral.	kg	0,03		0,00
359	Condimento, apresentação natural, matéria-prima noz-moscada, aspecto físico pó.	kg	0,03		0,00
360	Condimento, apresentação semente, matéria-prima pimenta calabresa, aspecto físico granulado.	kg	0,05		0,00
361	Condimento, matéria-prima pimenta caiena, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral.	kg	0,05		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

362	Condimento, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, características adicionais tipo preta, embalagem 40 gramas	Unidade	4,17		0,00
363	Condimento, matéria-prima tomate seco, aplicação alimentação, características adicionais em conserva e temperado.	kg	0,17		0,00
364	Condimento, tipo salsa, apresentação desidratada, aplicação uso culinário.	Kg	0,05		0,00
365	Creme arroz, tipo vitaminado, sabor tradicional. Apresentação Caixa de 200g.	Unidade	0,83		0,00
366	Creme de avelã com cacau, embalagem de 350 g.	kg	0,83		0,00
367	Creme de leite, apresentação em lata, peso 395 g prazo de validade 180 dias.	Kg	1,67		0,00
368	Creme de leite, ingredientes gordura láctea - mínimo 35%, apresentação embalagem tetra pack (caixinha), peso 200 g, prazo validade 180 dias, conservação ambiente seco e arejado.	Unidade	16,67		0,00
369	Doce de corte, tipo goiabada, característica adicional cascão, prazo de validade 06 meses, embalagem 400g.	Kg	0,5		0,00
370	Doce leite, ingredientes leite/açúcar/glicose e bicabornato de sódio, tipo cremoso, características adicionais isento de coloração e aromatizante artificial, embalagem 1kg.	kg	0,67		0,00
371	ERVA MATE, ASPECTO FÍSICO FOLHAS FRAGMENTADAS, COMPONENTES MÍNIMO 70 % FOLHAS + OUTRAS PARTES DO RAMO, APLICAÇÃO CONSUMO HUMANO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SABOR NATURAL	Embal. 250G	0,33		0,00
372	Ervilha em conserva, nome ervilha em conserva. Lata de 200 g.	Lata de 200g	4		0,00
373	Legume in natura, tipo ervilha, espécie verde, apresentação congelada	Kg	0,83		0,00
374	Ervilha in natura, tipo seca. Pacote 500 g.	kg	0,67		0,00
375	Extrato alimentício, ingrediente básico tomate, prazo validade 12, conservação isento de fermentação, características adicionais maduros, selecionados, sem pele e sem sementes. Lata de 340 a 350g.	Unidade	6,67		0,00
376	Farinha alimentícia, tipo aveia, prazo de validade 180 dias, embalagem 250g.	Kg	0,3		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

377	Farinha arroz, ingrediente farinha de arroz e aveia, características adicionais adicionado de vitaminas e minerais, embalagem 400g.	unidade	0,9		0,00
378	Farinha de rosca, material pão de trigo, aplicação culinária em geral.	kg	1,67		0,00
379	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1.	kg	0,83		0,00
380	Farinha mandioca, apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1.	kg	2,5		0,00
381	Farinha mandioca, tipo de tapioca, granulada, seca 1.	kg	0,5		0,00
382	Farinha milho, apresentação flocos milho, tipo amarela, prazo validade 9, características adicionais degerminado/macerado/socado/peneirado, aspecto físico levemente torrada, embalagem 500g.	kg	0,67		0,00
383	Farinha milho, nome farinha de milho.	kg	1		0,00
384	Farinha quibe, composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo cru.	kg	1		0,00
385	Farinha tipo de trigo, integral, tipo 1. Embalagem de 1 Kg	kg	2		0,00
386	Farinha trigo, apresentação pó, prazo validade mínimo de 150, características adicionais ferro e ácido fólico tipo 1 Embalagem de 1Kg.	kg	50		0,00
387	Farinha mandioca, apresentação torrada, tipo d'água, tipo subgrupo fina, tipo classe branca.	kg	0,5		0,00
388	Feijão, tipo 1, tipo classe fava, características adicionais maquinado, embalado em saco plástico e 1 kg, validade 180 dias.	Kg	0,5		0,00
389	Fécula, material batata, aplicação biscoito.	kg	0,33		0,00
390	Feijão, tipo 1 tipo classe jalo. Prazo de validade 180 dias, apresentação empacotado.	Kg	0,33		0,00
391	Feijão, tipo 1 tipo classe vermelho, prazo de validade 180 dias, apresentação empacotado.	Kg	0,83		0,00
392	Feijão, tipo 1, tipo classe branco, prazo validade 180 (empacotado).	kg	0,83		0,00
393	Feijão, tipo 1, tipo classe carioquinha, prazo validade 180 (empacotado), características adicionais de cores.	kg	1,67		0,00
394	Feijão, tipo 1, tipo classe fradinho, prazo validade 180 (empacotado).	kg	1,67		0,00
395	Feijão, tipo 1, tipo classe rajado.	kg	0,17		0,00
396	Feijão, tipo 1, tipo classe verde, apresentação empacotado.	Kg	0,67		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

397	Feijão, tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe preto, prazo validade 180 (empacotado).	kg	3,33		0,00
398	FEIJÃO, TIPO CORDA, PRAZO VALIDADE 180 dias (EMPACOTADO)	Kg	0,50		0,00
399	Fermento, componentes Saccharomyces Cerevisiae, tipo biológico seco, variedades regular, características adicionais em pó, embalagem 10g.	kg	0,33		0,00
400	Fermento, tipo lácteo, granulado para iogurte.	sachê	1,67		0,00
401	Fermento, tipo químico, variedades regular, aplicação elaboração produtos panificação/massas, apresentação pó, embalagem 100g.	kg	0,33		0,00
402	Flocos de cereal, tipo pré-cozido, ingredientes milho, características adicionais enriquecido com ferro e ácido fólico.	kg	0,33		0,00
403	FRUTA EM CALDA, TIPO FRUTA PÊSSEGO COZIDO, INGREDIENTES ÁGUA E AÇÚCAR, PRAZO VALIDADE 3 ANOS	Lata 400G	0,50		0,00
404	Fruta cristalizada, tipo glaceada. É um doce em que parte da água de frutos carnudos é substituída por açúcar e posteriormente cobertos por xarope de açúcar quente, dando-lhes uma aparência cristalina.	kg	0,33		0,00
405	Fruta seca tipo damasco, aplicação alimentar, características adicionais sem caroço.	kg	1,17		0,00
406	Fruta seca, tipo uva, espécie passa, características adicional preta sem caroço.	kg	0,67		0,00
407	Fubá, aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, matéria-prima milho pré-cozido, tipo enriquecido com ácido fólico e ferro.	kg	1,67		0,00
408	Gelatina alimentícia, tipo comum, sabor sem sabor, apresentação folha incolor. Pacote com 12g.	Pacote	2,5		0,00
409	Gelatina alimentícia, tipo comum, sabor sem sabor, apresentação pó incolor, embalagem 12g.	kg	0,17		0,00
410	Glucose, tipo de milho, embalagem de 350 a 360g.	kg	0,5		0,00
411	Goma de mandioca, tipo hidratada, tapioca, empacotada, prazo de validade 03 meses.	Kg	0,67		0,00
412	GOMA, TIPO XANTANA, ASPECTO FÍSICO EM PÓ	GRAMA	16,67		0,00
413	Grão de bico, nome grão de bico.	kg	1,67		0,00
414	Legume em conserva, tipo legumes palmito, ingredientes água/açúcar/ácido cítrico e sal, prazo validade 24, embalagem de 500g.	kg	0,5		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

415	Leite coco, tipo integral, ingredientes leite de coco/benzoato sódico/caboximetilcelulose, prazo validade 1. Garrafa 200 ml.	Garrafa de 200 mL	41,67		0,00
416	Leite condensado, ingredientes leite integral/açúcar/leite pó integral e lactose, características adicional homogêneo, isento granulações, coloração branca, a.	Lata ou caixa de 395 g	8,33		0,00
417	Leite em pó, ingredientes açúcar, tipo integral, prazo validade 30 (aberto) /120 (fechado). Lata de 400 g.	Lata de 400 g	1,67		0,00
418	Leite em pó, tipo desnatado, prazo validade mínimo 12, aplicação alimentação humana, características adicionais granulado e instantâneo.	Lata de 400 g	0,67		0,00
419	Leite em pó, tipo semi desnatado, prazo de validade 12 meses, aplicação alimentar humana, características adicionais granulado e instantâneo.	Embalagem 300g	0,67		0,00
420	Lentilha, tipo 1, tipo classe média, apresentação seca, características adicionais embalagem em saco plástico transparente, embalagem de 500g.	kg	0,83		0,00
421	Macarrão, tipo com ovos, formato espaguete.	kg	0,83		0,00
422	Macarrão, tipo com ovos, formato penne.	kg	0,83		0,00
423	Macarrão, tipo farinha de trigo comum, formato parafuso/fusili, características adicionais enriquecido com ferro, ácido fólico, contém glúten, embalagem 500g.	kg	0,83		0,00
424	Macarrão, tipo massa de sêmola, formato ave maria.	Kg	0,5		0,00
425	Macarrão, tipo yakisoba, apresentação ninho.	Kg	1		0,00
426	Maionese, tipo light, aplicação uso culinário.	Pote de 500 g	0,33		0,00
427	Maionese, tipo tradicional, aplicação uso culinário. Pote de 500 g.	Pote de 500 g	1,67		0,00
428	Massa de mandioca, tipo puba.	Kg	0,5		0,00
429	Mel abelha, tipo oropa, tipo florada predominante silvestre, prazo validade 2. Embalagem de 500 g.	Unidade	1,67		0,00
430	Melhorador de farinha para pães, apresentação pó, aplicação elaboração de produtos de panificação, embalagem 100g.	kg	0,03		0,00
431	Milho em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozidos, prazo validade 2, aplicação alimentação de pessoal. Lata de 200 g.	Lata de 200 g	8		0,00
432	Milho pipoca, tipo micro-ondas, tipo grupo duro, tipo classe amarela, sabor manteiga.	Embalagem de 100 g	0,67		0,00
433	Milho, tipo grão, aplicação mugunzá (canjica)	kg	0,83		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

434	Mistura para bolo, tipo sabor laranja, prazo de validade 12 meses, embalagem de 450 a 500g.	Kg	0,67		0,00
435	Molho alimentício, composição básica concentrado tomate/sal/açúcar e condimento, aspecto físico líquido, prazo validade 3 dias (aberto) /24 meses (fechado), conservação com conservante, quantidade calorias 68.	Frasco de 400 g	2,5		0,00
436	Molho alimentício, composição básica molho mostarda/sal/açúcar e condimento, aspecto físico líquido, prazo validade 3 dias (aberto) /12 meses (fechado), conservação com conservante, quantidade calorias 68. Frasco de 200 g.	Frasco de 200 g	0,67		0,00
437	Molho inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares e carne, molho de soja, condimentos, especiarias, corante.	Embalagem 150 ml	1		0,00
438	Molho shoyo, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservadorbenzoato de sódio, apresentação líquido, embalagem 150ml	Litro	0,83		0,00
439	Mostarda, tipo Dijon, embalagem de 215 g, ingredientes: água, semente de mostarda, vinagre, sal e acidulante ácido cítrico e conservador metabissulfito de potássio. Produzido na França.	kg	0,2		0,00
440	NOZES SEM CASCA, INTEIRAS, IN NATURA, EMBALAGEM LIVRE DE IMPUREZAS E CONTAMINAÇÕES QUÍMICAS, RÓTULO ÍNTEGRO.	Kg	0,83		0,00
441	Óleo vegetal comestível, matéria-prima canola, aplicação culinária em geral, tipo refinado. Embalagem de 900 mL.	Garrafa de 900 mL	0,67		0,00
442	Óleo vegetal comestível, matéria-prima girassol, aplicação cozidos, quantidade calorias 900/100. Embalagem de 900 ml.	Garrafa de 900 mL	0,67		0,00
443	Óleo vegetal comestível, matéria-prima milho, aplicação culinária em geral, tipo refinado. Embalagem de 900 ml.	Garrafa de 900 mL	0,67		0,00
444	Óleo vegetal comestível, matéria-prima soja, aplicação culinária em geral, tipo refinado. Embalagem de 900 ml.	Garrafa de 900 mL	32		0,00
445	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, MATÉRIA-PRIMA GERGELIM, TIPO REFINADO	Garrafa de 900 mL	0,33		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

446	Peixe em conserva, tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, ingredientes óleo comestível/água/sal e ácido cítrico, prazo validade 15.	Lata de 130 G	1,67		0,00
447	Pimenta do reino, apresentação grãos, tipo branca.	kg	0,2		0,00
448	Pimenta do reino, apresentação grãos, tipo preta.	kg	0,27		0,00
449	Pimenta, tipo da Jamaica, apresentação inteira.	kg	0,03		0,00
450	Pimenta, tipo da Jamaica, apresentação moída.	Kg	0,03		0,00
451	Pimenta, tipo síria.	kg	0,03		0,00
452	PISTACHE, TIPO SEM CASCA, APRESENTAÇÃO SALGADO	Pct 100 G	0,83		0,00
453	Polpa alimentícia, ingrediente básico tomate, prazo de validade 12 meses, conservação isento de fermentação, embalagem 340g.	Kg	1,67		0,00
454	Polvilho azedo, tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula.	kg	4		0,00
455	Polvilho doce, tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula, embalagem 500g.	kg	2		0,00
456	Queijo, ingredientes sal, tipo parmesão ralado, prazo validade 60 (fechado), conservação em local seco e arejado.	Embalagem de 100 g	2		0,00
457	Quinoa, tipo em grãos, embalada, prazo de validade 06 meses.	Kg	0,5		0,00
458	Rapadura, apresentação em barra.	Kg	0,67		0,00
459	Refresco, apresentação em pó, sabor laranja. Embalagem de 30 g, prazo de validade 90 dias.	Kg	0,03		0,00
460	Refresco, apresentação em pó, sabor limão. Embalagem de 30 g, prazo de validade 90 dias.	Kg	0,03		0,00
461	Refresco, apresentação em pó, sabor manga. Embalagem de 30 g, prazo de validade 90 dias.	Kg	0,03		0,00
462	Refresco, apresentação em pó, sabor tangerina. Embalagem de 30 g, prazo de validade 90 dias.	Kg	0,03		0,00
463	Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola. Lata de 350 mL.	Unidade	1,67		0,00
464	Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor guaraná. Apresentação: embalagem de 2 Litros.	Unidade	1,67		0,00
465	Sal, nome sal refinado.	kg	9		0,00
466	Sal, tipo grosso, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 360, aditivos iodo/prussiato amarelo soda, acidez 7,20.	kg	5		0,00
467	Semente, espécie de coentro, aplicação culinária.	kg	0,03		0,00
468	Semente, espécie erva doce, aplicação culinária.	kg	0,03		0,00
469	Semente, tipo Gergelim, cor Branco.	kg	0,33		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

470	Semente, tipo Gergelim, cor preto.	kg	0,17		0,00
471	SEMENTE, TIPO LISA, CLASSIFICAÇÃO FLORIDA, ESPÉCIE 1 MOSTARDA	Pct	0,17		0,00
472					
473	Suco de tomate, tipo integral, embalagem de vidro de 1 Litro, sem conservantes e sem corantes.	Litro	0,33		0,00
474	Suco, apresentação líquido, sabor laranja, embalagem de 1 litro.	Litro	1,67		0,00
475	Suco, apresentação líquido, sabor maracujá, características adicionais concentrado. Apresentação: garrafa de 500 mL.	Unidade	1,67		0,00
476	Suco, apresentação líquido, sabor maracujá, tipo integral, embalagem de 1 litro.	Litro	0,5		0,00
477	Suco, apresentação líquido, sabor pêssego, tipo natural, características adicionais pronto para consumo e embalagem tipo longa vida de 1 litro.	Litro	1,67		0,00
478	Suco, apresentação líquido, sabor uva, tipo integral, embalagem de 1 litro.	Litro	1,67		0,00
479	Tempero, apresentação pó, aplicação uso culinário. Ingredientes: Sal, amido, cebola, gordura vegetal, alecrim, alho, pimenta-do-reino, aipo, realçador de sabor glutamato monossódico, antiumectantes dióxido de silício e silicato de alumínio e sódio, aromatizantes, corante natural cúrcuma e acidulante ácido cítrico. Contém Glúten. Contém traços de leite, ovos, soja e mostarda. É ideal para carnes brancas, saladas e legumes. Embalagem de 120 g.	Unidade	0,33		0,00
480	CÚRCUMA, MATERIAL MOÍDO E CLASSIFICADO LIPOSSOLÚVEL, PODER CORANTE 2 A 5 PER, APLICAÇÃO CONDIMENTOS PREPARADOS	Unidade	0,83		0,00
481	Uva passa ingredientes uva, tipo seca (passa), característica adicional branca, sem semente.	kg	0,33		0,00
482	Vinagre, matéria prima framboesa, aspecto físico líquido, visual límpido e sem depósitos.	Litro	0,17		0,00
483	Vinagre, matéria-prima aceto balsâmico, tipo neutro, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos.	Litro	0,5		0,00
484	Vinagre, matéria-prima arroz, tipo ligh, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos.	Litro	0,5		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

485	Vinagre, matéria-prima vinho branco, tipo neutro, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos.	Litro	3,33		0,00
486	Vinagre, matéria-prima vinho tinto, tipo neutro, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos.	Litro	1,67		0,00
Grupo 6: Produtos de padaria					
487	Broa, tipo de milho, tamanho médio.	Kg	0,83		0,00
488	Pão, tipo baguete francesa ou italiana, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/ margarina e água.	kg	1,67		0,00
489	Pão, tipo ciabatta, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/ margarina e água.	kg	0,33		0,00
490	PÃO, TIPO SÍRIO, INGREDIENTES FARINHA TRIGO, AÇUCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, PESO 38 G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS LEITE, PROPIONATO DE CÁLCIO	Unidade	3,33		0,00
491	Pão, tipo de forma, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água, embalagem de 500 g, apresentação fatiado, sem casca	Unidade	3,33		0,00
492	Pão, tipo de forma, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água, embalagem de 500 g, apresentação fatiado.	Unidade	1,67		0,00
493	Pão, tipo de forma, integral, embalagem de 450 a 500 g, apresentação fatiado.	Unidade	0,33		0,00
494	Pão, tipo francês, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água, peso 50.	kg	1,67		0,00
495	Pão, tipo hambúrguer, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água.	kg	0,83		0,00
496	Pão, tipo italiano, redondo, grande. Ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/ margarina e água.	kg	0,83		0,00
TOTAL GERAL					0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 20

ESTIMATIVA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS - COLÉGIO DE APLICAÇÃO -
CAP

Especificação	Unidade Medida	QTD Mensal	Valor Unitário	Valor Mensal
ABACAXI	und	90		0,00
AMEIXA	kg	100		0,00
BANANA, ESPÉCIE PRATA (GRAÚDA) 100 A 150 G	kg	240		0,00
GOIABA	kg	84		0,00
LARANJA, ESPÉCIE SELETA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	kg	200		0,00
LIMÃO	kg	42		0,00
MAÇÃ, ESPÉCIE NACIONAL, APLICAÇÃO ALIMENTAR (100 A 200G).	kg	100		0,00
MAMÃO, ESPÉCIE AMAZONAS (PAPAYA) (MÉDIO).	kg	100		0,00
MANGA, ESPÉCIE PALMER, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CLASSIFICAÇÃO: A	kg	200		0,00
MARACUJÁ	kg	200		0,00
MELANCIA, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	kg	200		0,00
MELÃO, ESPÉCIE AMARELO, APLICAÇÃO ALIMENTAR (GRANDE).	kg	160		0,00
PERA, ESPÉCIE PORTUGUESA	kg	100		0,00
PÊSSEGO, ESPÉCIE NACIONAL	kg	100		0,00
TANGERINA	kg	100		0,00
UVA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM CAROÇO	kg	120		0,00
PÃO BISNAGUINHA pacote 300 g	pct	222		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

PÃO FRANCÊS 25 g	kg	100		0,00
PÃO BRIOCHE	kg	70		0,00
BROA DE MILHO 50g	kg	120		0,00
PÃO CARECA 50G	kg	120		0,00
PÃO, TIPO FORMA INTEGRAL, 500G, APRESENTAÇÃO FATIADO	pct	60		0,00
PÃO DE FORMA SEM CASCA (500 G)	pct	83		0,00
IOGURTE, CORANTE NATURAL, TIPO POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR MORANGO, PRAZO VALIDADE 45, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BANDEJA COM 6 POTES	bandeja	140		0,00
REQUEIJÃO (copo 200g)	copos	83		0,00
RICOTA, TIPO EMBALAGEM FORMA POLIETILENO, APRESENTAÇÃO FORMA, CONSERVAÇÃO 5A 10º, PRAZO DE VALIDADE 30 DIAS, TIPO FRESCA, EM EMBAL. APROX. 350 A 400G FECHADO	EMBAL	100		0,00
QUEIJO MINAS	KG	20		0,00
QUEIJO MUSSARELA	KG	32		0,00
PRESUNTO	KG	32		0,00
QUEIJO PRATO	KG	32		0,00
QUEIJO POLENGUINHO (Caixa com 72 unid)	cx	31		0,00
Bombona de maracujá	Bombona	12		0,00
Bombona de caju	Bombona	8		0,00
Bombona de acerola	Bombona	2		0,00
Bombona de goiaba	Bombona	8		0,00
Bombona de uva	Bombona	12		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

BOMBONA DE ABACAXI	Bombona	12		0,00
ACHOCOLATADO	und	1600		0,00
SUCO DE CAIXINHA UVA	und	580		0,00
SUCO DE CAIXINHA goiaba	und	580		0,00
SUCO DE CAIXINHA maracujá (200 ML)	und	580		0,00
SUCO DE CAIXINHA abacaxi	und	580		0,00
SUCO DE CAIXINHA maçã	und	580		0,00
SUCO DE CAIXINHA pêssago	und	580		0,00
SUCO DE CAIXINHA laranja	und	580		0,00
BISCOITO INDIVIDUAL - doce tipo Maisena	und	2400		0,00
BISCOITO INDIVIDUAL - salgado tipo Cream Craker	und	2400		0,00
AÇÚCAR BRANCO	kg	60		0,00
MANTEIGA, INGREDIENTE CREME DE LEITE E SAL, APRESENTAÇÃO POTE, CONSERVAÇÃO 0 A 5, TIPO EXTRA, EMBAL 200 G	potes	80		0,00
GELEIA 400 g	UND	70		0,00
CAFÉ	KG	60		0,00
MILHO VERDE ESPIGA	kg	12		0,00
SAL REFINADO, EM BALAGEM 1 KG	KG	4		0,00
ORÉGANO, TIPO ITALIANO - KG	KG	2		0,00
COLHER DESCARTÁVEL, MATERIAL POLIESTIRENO, APLICAÇÃO SOBREMESA, embalagem com 100 unidades	PCT	25		0,00
COPO DESCARTÁVEL, MATERIAL POLIESTIRENO, CAPACIDADE 200, APLICAÇÃO ÁGUA/SUCO E REFRIGERENTE, caixa com 100 unidades	cx	15		0,00
COPO DESCARTÁVEL, MATERIAL POLIESTIRENO, CAPACIDADE 100, APLICAÇÃO SOBREMESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA, caixa com 100 unidades	cx	60		0,00
FILME EMBALAGEM, MATERIAL PVC - CLORETO DE POLIVINILA, TIPO FILME ESTICÁVEL, LARGURA 330, APLICAÇÃO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, COMPRIMENTO 300, TRANSMITÂNCIA TRANSPARENTE, informações adicionais, atóxico, bobina 300 m	UN	1		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

SACO, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO USO GERAL, COR TRANSPARENTE, ALTURA 60, LARGURA 40, ESPESSURA 0,2, ALTA RESISTENCIA, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UN	1		0,00
SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO COPA E COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BOBINA PICOTADO, ALTURA 42, LARGURA 29, bobina	UN	1		0,00
Saco para sacolé embalagem com 100 unidades	PCT	1		0,00
JARRA, MATERIAL POLIETILENO, CAPACIDADE 2, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA, SEM BISFENOL A	UN	1		0,00
DESINFETANTE, COMPOSIÇÃO A BASE DE DICLOROS. TRIAZINATRIONA, TEOR ATIVO: TEOR MÍNIMO DE 3 DE CLORO ATIVO, FORMA FÍSICA PÓ.	KG	20		0,00
TOUCA, TIPO DESCARTÁVEL, MATERIAL TNT, COR BRANCA, APLICAÇÃO COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TAMANHO ÚNICO COM ELÁSTICO PACOTE COM 100 UNIDADES	PCT	20		0,00
PANO PRATO, MATERIAL ALGODÃO, COR BRANCA	UNID	20		0,00
LUVA PARA PROCEDIMENTO NÃO CIRÚRGICO, MATERIAL LÁTEX NATURAL ÍNTEGRO E UNIFORME, TAMANHO GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM PÓ, ANTIDERRAPANTE, CANO MÍNIMO 80, TIPO AMBIDESTRA, TIPO USO DESCARTÁVEL, MODELO FORMATO ANATÔMICO CAIXA COM 100 UNIDADES	CX	25		0,00
PANO LIMPEZA 100% algodão 70X50 cm	UN	8		0,00
Luva descartável	Cx com 100	2		0,00
Saco para amostras	Cx com 100	2		0,00
TOTAL				0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ANEXO 21

ESTIMATIVA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS - ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL - EEI

	Especificação	Unidade Medida	QTD Mensal	Valor Unitário	Valor Mensal
PÃES	PÃO TIPO FRANCÊS, PESO 25/30 G	kg	8,00		0,00
	PÃO TIPO CARECA, PESO 50 G	kg	8,00		0,00
	PÃO, TIPO BROA DE MILHO, PESO 50 g	kg	8,00		0,00
	PÃO, TIPO DE FORMA, SEM CASCA, APRESENTAÇÃO FATIADO, PESO 500 G	pct	8,00		0,00
	PÃO, TIPO FORMA INTEGRAL, 500G, APRESENTAÇÃO FATIADO	pct	8,00		0,00
	PÃO TIPO BRIOCHE, PESO 25 G, APRESENTAÇÃO NÃO FATIADO	kg	8,00		0,00
HORTIFRUTI	ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA	kg	20,00		0,00
	ABACATE, ESPÉCIE BRED A	kg	2,50		0,00
	AMEIXA	kg	10,00		0,00
	BANANA, ESPÉCIE PRATA/NANICA/ D'ÁGUA(GRAÚDA)/ 100 A 150 G	kg	80,00		0,00
	CAQUI, ESPÉCIE COMUM	kg	10,00		0,00
	GOIABA, ESPÉCIE VERMELHA	kg	20,00		0,00
	LARANJA, ESPÉCIE PERA	kg	80,00		0,00
	LARANJA, ESPÉCIE LIMA (150 A 200G)	kg	5,00		0,00
	LARANJA, ESPÉCIE SELETA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	kg	80,00		0,00
	LIMÃO, ESPÉCIE TAITI	kg	8,00		0,00
	MAÇÃ, ESPÉCIE NACIONAL, (100 A 200G).	kg	45,00		0,00
	MAMÃO, ESPÉCIE AMAZONAS (PAPAYA)(MÉDIO).	kg	20,80		0,00
	MANGA, ESPÉCIE PALMER CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CLASSIFICAÇÃO: A	kg	45,00		0,00
	MARACUJÁ, ESPÉCIE DOCE	kg	30,00		0,00
	MELANCIA, ESPÉCIE REDONDA	kg	30,00		0,00
	MELÃO, ESPÉCIE ORANGE/AMARELO/CANTALOUPE (GRANDE).	kg	25,00		0,00
	MORANGO	kg	20,00		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

PERA, ESPÉCIE PORTUGUESA	kg	45,00		0,00
PÊSSEGO, ESPÉCIE NACIONAL	kg	10,00		0,00
TANGERINA	kg	40,00		0,00
UVA SEM CAROÇO VERDE E ROXA	kg	25,00		0,00
ABÓBORA IN NATURA	kg	16,70		0,00
ABOBRINHA, ESPÉCIE VERDE	kg	12,00		0,00
ACELGA, ESPÉCIE COMUM	kg	8,00		0,00
AGRIÃO, ESPÉCIE COMUM	kg	4,00		0,00
AIPIM	kg	10,00		0,00
ALFACE CRESPA/ROMANA/LISA/AMERICANA	kg	8,00		0,00
ALHO, ASPECTO FÍSICO EM CABEÇA, TIPO 6, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS NACIONAL (GRAÚDO)	kg	8,00		0,00
ALECRIM	kg	0,50		0,00
BATATA DOCE, ESPÉCIE COMUM (TAMANHO MÉDIO)	kg	10,00		0,00
BATATA DOCE, ESPÉCIE ROXA (TAMANHO MÉDIO)	kg	2,00		0,00
BATATA BAROA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRA	kg	10,00		0,00
BATATA ESPÉCIE, INGLESA LAVADA/LISA	kg	25,00		0,00
BERINJELA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRA 1ª QUALIDADE	kg	2,00		0,00
BERTALHA IN- NATURA	kg	10,00		0,00
BETERRABA, ESPÉCIE COMUM SEM RAMA (GRAÚDA)	kg	16,00		0,00
BRÓCOLIS. ESPÉCIE AMERICANA, CONGELADO	kg	5,00		0,00
CEBOLA IN NATURA, TIPO BRANCA (GRAÚDA)	kg	10,00		0,00
CENOURA, ESPÉCIE COMUM	kg	16,00		0,00
CHICÓRIA, ESPÉCIE COMUM	kg	4,00		0,00
CHUCHU, ESPÉCIE VERDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMUM (GRAÚDO)	kg	16,00		0,00
COENTRO, ESPÉCIE COMUM	kg	2,00		0,00
COUVE FLOR, ESPÉCIE COMUM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CORTADA EM FLORETES SEM TALOS, CONGELADO	kg	5,00		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA	kg	5,00		0,00
	ESPINAFRE, ESPÉCIE COMUM,	kg	10,00		0,00
	MANJERICÃO FRESCO	kg	1,00		0,00
	INHAME, ESPÉCIE COMUM (MÉDIO)	kg	10,00		0,00
	MILHO VERDE ESPIGA	kg	10,00		0,00
	LOURO, APRESENTAÇÃO SECO EM FOLHAS , APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO	kg	1,00		0,00
	ORÉGANO, TIPO ITALIANO - KG	KG	0,05		0,00
	TOMILHO FRESCO	kg	1,00		0,00
	PEPINO, ESPÉCIE COMUM	kg	5,00		0,00
	QUIABO, ESPÉCIE LISO	kg	2,00		0,00
	REPOLHO VERDE, ESPÉCIE COMUM	kg	4,00		0,00
	REPOLHO, ESPÉCIE ROXO	kg	4,00		0,00
	ORÉGANO FRESCO	kg	0,20		0,00
	SALSA, ESPÉCIE COMUM	kg	2,00		0,00
	TOMATE, ESPÉCIE MADURO	kg	20,00		0,00
	VAGEM, ESPECIE MANTEIGA	kg	2,50		0,00
FRIOS E LATICÍNIOS	IOGURTE, CORANTE NATURAL, TIPO POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR MORANGO, PRAZO VALIDADE 45, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BANDEJA COM 6 POTES	CARTELA C/ 6 UN	20,00		0,00
	PÃO DE QUEIJO, APRESENTAÇÃO CONGELADO, TAMANHO MÉDIO SABOR QUEIJO, PRAZO VALIDADE 180, EMBALAGEM 1000 G	EMBAL	8,00		0,00
	QUEIJO, TIPO MUSSARELA LIGHT FATIADO, PRAZO DE VALIDADE 6 (ABERTO) peça 160 g	Peça	10,00		0,00
	QUEIJO, TIPO MINAS, TIPO FRESCAL, EMBAL. 1000 G	KG	6,00		0,00
	RICOTA, TIPO EMBALAGEM FORMA POLIETILENO, APRESENTAÇÃO FORMA, CONSERVAÇÃO 5 A 10°, PRAZO DE VALIDADE 30 DIAS, TIPO FRESCA, EM EMBAL. APROX. 350 A 400G FECHADO	EMBAL	4,00		0,00
	MANTEIGA, APRESENTAÇÃO SACHE DE 10 G, TIPO COM SAL	SACHE	100,00		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	MANTEIGA, INGREDIENTE CREME DE LEITE E SAL, APRESENTAÇÃO TABLETE, CONSERVAÇÃO 0 A 5, TIPO EXTRA, EMBAL 200 G	PCT	8,00		0,00
	REQUEIJÃO, INGREDIENTES, CREME DE LEITE, TIPO CREMOSO, CONSERVAÇÃO 1 A 10, PESO 200G, TIPO EMBALAGEM COPO VIDRO, PRAZO DE VALIDADE 60 (FECHADO)	COPO	8,00		0,00
CARNE, FRANGO E OVOS	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APARADA E CONGELADA (REDONDO)	KG	25,00		0,00
	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM OSSO CONGELADA	KG	25,00		0,00
	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CHÃ DE DENTRO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 1ª QUALIDADE CONGELADA	KG	25,00		0,00
	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO MÚSCULO, APRESENTAÇÃO CONGELADO	KG	12,50		0,00
	FRANGO, FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO.	KG	25,00		0,00
	CARNE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM CARCAÇA.	KG	25,00		0,00
	OVO, TAMANHO EXTRA, PESO 71 G, ORIGEM GALINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BRANCO	Dúzia	50,00		0,00
PEIXE	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE CAÇÃO, APRESENTAÇÃO FILÉ SEM ESPINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, VALIDADE 12 MESES	KG	25,00		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

ESTOCÁVEIS	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR CHOCOLATE, PRAZO DE VALIDADE 12 MESES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS INSTANTANEO, VITAMINADO, COM AÇÚCAR, SOLUBIL, EMBAL 400G (TIPO NESCAU)	LATA	4,00		0,00
	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO GRANULADO, SABOR CHOCOLATE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONTÉM AÇÚCAR, CACAU, EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS EMBAL 400G (TIPO OVOMALTINE)	LATA	2,00		0,00
	AÇÚCAR, TIPO REFINADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BRANCO	KG	80,00		0,00
	FRUTA EM CALDA, TIPO FRUTA AMEIXA, INGREDIENTES, ÁGUA E AÇÚCAR, PRAZO DE VALIDADE 2 (EMBALAGEM APROX 400G) OU AMEIXA SECA 15KG	UND	4,00		0,00
	AMIDO, MATERIAL MILHO, APLICAÇÃO MINGAU, EMBALAGEM COM 500G	PACOTE	1,00		0,00
	ARROZ INTEGRAL	KG	10,00		0,00
	ARROZ TIPO 1 , CLASSE LONGO FINO, TIPO SUBGRUPO AGULHINHA, EMBAL 1 KG	KG	48,00		0,00
	AVEIA, APRESENTAÇÃO FLOCOS FINOS, PRAZO DE VALIDADE 1 ANO (FECHADO), APLICAÇÃO MINGAU, EMBALAGEM DE 500 G	PCT	4,00		0,00
	AZEITE DE OLIVA, TIPO EXTRAVIRGEM, ACIDEZ MÁXIMA 0,70, PRAZO DE VALIDADE DE 18M (EMBAL 500 ML)	LATA	8,00		0,00
	AZEITONA , TIPO VERDE, APRESENTAÇÃO SEM CAROÇO, TAMANHO GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM TEMPERO (EMBAL 500G)	VIDRO	4,00		0,00
	BISCOITO , CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO PETA, INGREDIENTES: POLVILHO (PACOTE 30 G)	PCT	50,00		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR CREAM CRACKER, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 0% DE GORDURA TRANS, COM FIBRA OU GERGELIM APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA (EMBALAGEM DE 25 G)	PCT	25,00		0,00
BISCOITO, SABOR MARIA/MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 0% DE GORDURA TRANS, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA (EMBALAGEM DE 24G)	PCT	25,00		0,00
CANJICA, TIPO GRUPO PURO (MILHO), TIPO CLASSE BRANCA EMBAL.0,5KG	PCT	2,00		0,00
CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO PÓ, USO NUTRICIONAL, APLICAÇÃO PACIENTES, COMPONENTES BASE DE MILHO, VITAMINAS E MINERAIS, TIPO MUCILON DE MILHO, EMBAL. 400 G	LATA	4,00		0,00
CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO PÓ, COMPONENTES ,ARROZ, VITAMINAS E MINERAIS, TIPO MUCILON ARROZ, EMBAL. 400G	LATA	4,00		0,00
COCO RALADO, NOME COCO RALADO, EMBALAGEM 100 G	PCT	1,00		0,00
CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA- PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO MOÍDA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GREAL. EMBAL. 30G	UN	1,00		0,00
CRAVO DA INDIApct 10/20 g	UN	1,00		0,00
CREME DE LEITE, INGREDIENTES GORDURA LÁCTEA, MÍNIMO 35%, CONSERVAÇÃO AMBIENTE SECO E AREJADO (EMBAL. C/0,2 KG)	UN	8,00		0,00
ERVILHA EM CONSERVA EMBAL. 200G	LATA	4,00		0,00
FARINHA DE MANDIOCA, APRESENTAÇÃO TORRADA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1, EMBAL 1 KG	KG	2,00		0,00
FARINHA DE TRIGO, EMBALAGEM 1KG	KG	8,00		0,00
FARINHA DE TAPIOCA EMBAL. 500GR	PCT	1,00		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

FARINHA QUIBE, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, TIPO CRÚ 500 G	PCT	1,00		0,00
FEIJÃO, TIPO 2, CLASSE CARIOQUINHA, PRAZO DE VALIDADA E 180 (EMPACOTADO) CARACTERÍSTICA ADICIONAIS DE CORES EMBAL. 1 KG	KG	8,00		0,00
FEIJÃO, TIPO 1, CLASSE MANTEIGA, PRAZO DE VALIDADA E 180 (EMPACOTADO)	KG	4,00		0,00
FEIJÃO, TIPO 1, CLASSE MULATINHO, PRAZO DE VALIDADA E 180 (EMPACOTADO)	KG	8,00		0,00
FEIJÃO, TIPO UBERABINHA, TIPO CLASSE PRETO EMBAL. 1 KG	KG	16,00		0,00
FEIJÃO, TIPO TIPO CLASSE VERMELHO EMBAL. 1 KG	KG	8,00		0,00
FERMENTO, COMPONENTES SACCHAROMYCES CEREVISIAE, TIPO BIOLÓGICO, VARIEDADES REGULAR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EM PÓ EMBAL. (ENVELOPE 10G)	ENV	2,00		0,00
FERMENTO, TIPO QUÍMICO, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO /MASSAS, APRESENTAÇÃO PÓ (EMBAL. 100 G)	LATA	2,00		0,00
FUBÁ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, ASPECTO FÍSICO PÓ, COR AMARELA, MATÉRIA-PRIMA MILHO EMBAL. 1 KG	KG	0,50		0,00
GELÉIA DE FRUTA POTE, TIPO FRUTA VARIADO, INGREDIENTES POLPA DE FRUTA/ ÁGUA/AÇÚCAR E ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE 12 MESES 230G	POTE	4,00		0,00
LEITE DE COCO, EMBAL 0,2 L	UND	1,00		0,00
LEITE CONDENSADO, NOME LEITE CONDENSADO, EMBAL 395G	LATA	4,00		0,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO, APLICAÇÃO CRIANÇAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FORTIFICADO COM FERRO VITAMINA A, D E C , PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES, EMBAL. 400G (TIPO NINHO)	LATA	30,00		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

LENTILHA, TIPO 1, TIPO CLASSE MÉDIA EMBAL. 0,5 KG	PCT	4,00		0,00
GELATINA EM PÓ SEM SABOR, SEM CORANTE SACHET 12 G	UNID.	4,00		0,00
MACARRÃO. TIPO COM OVOS FORMATO ESPAGUETE, EMBAL. 0,5 KG	PCT	6,00		0,00
MACARRÃO. TIPO COM OVOS FORMATO LETRINHAS OU ARGOLINHA OU AVE-MARIA, EMBAL. 1 KG	KG	6,00		0,00
MACARRÃO. TIPO COM OVOS FORMATO CABELO ANJO, EMBAL. 0,5 KG	PCT	4,00		0,00
MACARRÃO, TIPO COMUM. FORMATO PARAFUSO EMBAL. 0,5KG	PCT	6,00		0,00
MACARRÃO. TIPO COM OVOS FORMATO TALHARIM, EMBAL. 0,5 KG	PCT	6,00		0,00
MASSA TOMATE EMBAL. 350G	LATA	20,00		0,00
MILHO EM CONSERVA, INGREDIENTES GRÃOS DE MILHO VERDE COZIDOS, PRAZO VALIDADE 2, APLICAÇÃO ALIMENTAR DE PESSOAL EMBAL.200G	LATA	4,00		0,00
MILHO PIPOCA, NOME MILHO DE PIPOCA EMBAL. 500G	PCT	2,00		0,00
ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, ÓLEO DE SOJA, EMBAL. 0,9L	UND	20,00		0,00
UVA-PASSA SECA	KG	0,50		0,00
POLVILHO DOCE	KG	1,00		0,00
SAL REFINADO, EM BALAGEM 1 KG	KG	10,00		0,00
SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBAL. 100G	Embal.	80,00		0,00
SUCO, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBAL.1000G	KG	8,00		0,00
SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GRAVIOLA TIPO NATURAL, EMBAL. 1000G	KG	8,00		0,00
SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBAL. 100G	Embal	80,00		0,00
SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBAL. 1000G	KG	8,00		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR UVA, TIPO NATURAL, EMBAL. 1000G	KG	8,00		0,00
	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR UVA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA, EMBAL. 200 A 250 ML	UND	80,00		0,00
	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR MARACUJÁ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA, EMBAL. 200 A 250 ML	UND	80,00		0,00
	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS. EMBAL 750 ML	UND	12,00		0,00
SORVETE	SORVETE, SABOR FLOCOS, TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 15°, PRAZO DE VALIDADE 18, APLICAÇÃO SOBREMESA (POTE 100g)	UN	10,00		0,00
	SORVETE, SABOR CREME, TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 15°, PRAZO DE VALIDADE 18, APLICAÇÃO SOBREMESA (POTE 200g)	UN	10,00		0,00
CAFÉ	CAFÉ, TIPO TORRADO, APRESENTAÇÃO MOÍDO, TIPO EMBALAGEM A VÁCUO, NORMAS TÉCNICAS LAUDO DE CERTIFICAÇÃO DE CAFÉ FEITO PELA ABIC CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRA FORTE TIPO EXPORTAÇÃO	KG	20,00		0,00
DESCARTÁVEIS	COLHER DESCARTÁVEL, MATERIAL POLESTIRENO, APLICAÇÃO SOBREMESA. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	PCT	10		0,00
	Copo café 50ml tira com 100 unidades	PCT	4		0,00
	Copo plástico 100ml tira com 100 unidades com tampa	PCT	10		0,00
	Copo plástico 200ml tira com 100 unidades	PCT	20		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

Prato descartável grande embalagem com 10 unidades	PCT	5		0,00
Prato descartável pequeno embalagem com 10 unidades	PCT	5		0,00
Rolo de papel alumínio rolo 30cm x 30 m	PCT	1		0,00
Saco para fruta embalagem com 100 unidades	PCT	1		0,00
Saco para sacolé embalagem com 100 unidades	PCT	1		0,00
Saco esteril para amostra Pacote com 500 unid.	PCT	0,3		0,00
FILME EMBALAGEM, MATERIAL PVC – CLORETO DE POLIVINILA, TIPO FILME ESTICÁVEL, LARGURA 330, APLICAÇÃO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, COMPRIMENTO 300, TRANSMITÂNCIA TRANSPARENTE	UND	1		0,00
FÓSFORO, MATERIAL CORPO MADEIRA, COR CABEÇA VERMELHA, TIPO LONGO, CAIXA COM 40 PALITOS	CAIXA	4		0,00
GUARDANAPO DE PAPEL, MATERIAL CELULOSE, LARGURA 24, COMPRIMENTO 24, COR BRANCA. TIPO FOLHA SIMPLES – PACOTE 50	UND	22		0,00
SACO, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO USO GERAL, COR TRANSPARENTE, ALTURA 60, LARGURA 40, ESPESSURA 0,20, ALTA RESISTÊNCIA. EMBALAGEM COM 10 UNIDADES- Tipo Saco para gelo	PCT	10		0,00
SACO, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO USO GERAL, COR TRANSPARENTE, ALTURA 90, LARGURA 60, ESPESSURA 0,20, ALTA RESISTÊNCIA. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES- Tipo Saco para gelo	PCT	1		0,00
SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO COPA E COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ROLO PICOTADO, ALTURA 42, LARGURA 29, BOBINA	UND	1		0,00
VELA PALITO DE ANIVERSÁRIO NA COR BRANCA, PACOTE CONTENDO 24 UNIDADES.	CX	1		0,00

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ- REITORIA DE GESTÃO E GOVERNANÇA - PR-6

Processo Administrativo n.º 23079.007786/2019-04

PRODUTOS DE LIMPEZA	DETERGENTE, COMPOSIÇÃO TENSOATIVOS ANIÔNICOS, COADJUVANTE, PRESERVANTES, COMPONENTE ATIVO LINEAR ALQUIBENZENO, SULFONATO DE SÓDIO, APLICAÇÃO REMOÇÃO DE GORDURA TALHERES E PANEIS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TENSOATIVO BIODEGRADÁVEL E SELO REGISTRO MS/ANVISA, BOMBONA DE 5 LITROS.	BOM	4		0,00
	LUA PARA PROCEDIMENTO NÃO CIRURGICO, MATERIAL LATEX NATURAL ÍNTEGRO E UNIFORME, TAMANHO GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM PÓ, AMBIDESTREA, TIPO USO DESCARTÁVEL, MODELO FORMATO ANATÔMICO CAIXA COM 100 UNIDADES., tamanhos G E GG	CAIXA	5		0,00
	TOUCA TIPO DESCARTÁVEL, MATERIAL TNT, COR BRANCA, APLICAÇÃO COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMANHO ÚNICO COM ELASTICO, PACOTE COM 100 UNIDADES.	PCT	4		0,00
	ESPONJA LIMPEZA, MATERIAL ESPUMA/ FIBRA SINTÉTICA, FORMATO RETANGULAR, ABRASIVIDADE ALTA, APLICAÇÃO LIMPEZA GERAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DUPLA FACE, COMPRIMENTO MÍNIMO 115 MM, LARGURA MÍNIMA 77 MM, ESPESSURA MÍNIMA 21 MM	UND	20		0,00
	PANO DE LIMPEZA	UND	12		0,00
	PANO DE PRATO, MATERIAL ALGODÃO, COR BRANCA, PACOTE COM 5 A 7 UNIDADES	PCT	1		0,00
	DESINFETANTE, COMPOSIÇÃO A BASE DE DICLOROS. TRIAZINATRIONA, TEOR ATIVO: TEOR MÍNIMO DE 3 DE CLORO ATIVO, FORMA FÍSICA PÓ.	KG	4		0,00
	ÁGUA SANITÁRIA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA HIPOCLORITO DE SÓDIO, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, CLORETO, COR INCOLOR, APLICAÇÃO, LAVAGEM E ALVEJANTE DE ROUPAS, BANHEIRAS, PIAS, TIPO COMUM.	L	20		0,00
	PANO TIPO PERFEX ROLO 300 METROS	ROLO	1		0,00
	ALCOOL 70	L	20		0,00
	TOTAL				0,00