



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

**ANEXO DFD II**  
**Documento de Formalização de Demanda Expandido**

(Processo Administrativo nº [23068.066201/2024-76](#))

**1. DO OBJETO**

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição (café da manhã, almoço, jantar, marmitex e gêneros de alimentos in natura) por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, inclusive a aquisição de todos os insumos, envolvidas na comercialização, venda de créditos, controle de acesso, planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições (padrão e vegetariana). A empresa deverá disponibilizar mão-de-obra especializada, equipamentos e utensílios em número suficiente e condições adequadas para a produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais nos Restaurantes Universitários (RU) da Universidade Federal do Espírito Santo dos campi de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e São Mateus e restaurante de Jerônimo Monteiro, bem como a distribuição de refeições pré-acondicionadas para os pontos de distribuição na Área Experimental de Rive (HOVET - Hospital Veterinário, LECA- Laboratório de Ecologia e Comportamento Animal e Setor de Bovinocultura). Os serviços serão executados sem dedicação exclusiva de mão de obra.

**1.2. Localização dos Restaurantes Universitários da UFES e da área experimental de RIVE:**

1.2.1. **Campus Goiabeiras:** Av. Fernando Ferrari, 514 - Goiabeiras, Vitória - ES, 29075-910;

1.2.2. **Campus Maruípe:** Av. Mal. Campos, 1468 - Maruípe, Vitória - ES, 29047-105 (Distante 3,5 KM do Campus de Goiabeiras, onde ocorre a produção a ser transportada para essa unidade); - As refeições servidas no Restaurante Universitário de Maruípe são produzidas em Goiabeiras, acondicionadas em cubas, porcionadas no local e transportadas para Maruípe -

1.2.3. **Campus São Mateus:** BR-101, km 60, bairro Litorâneo, São Mateus - ES, 29932-540;

1.2.4. **Campus Alegre:** Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP 29.500-000;

1.2.5. **Campus Jerônimo Monteiro:** Av. Gov. Lindemberg, 316 - Centro, Jerônimo Monteiro - ES, 29550-000 (Distante 21,5 KM do Campus de Alegre, onde ocorrerá a produção a ser transportada para essa unidade) - As refeições servidas no Restaurante Universitário de Jerônimo Monteiro são produzidas em Alegre, acondicionadas em cubas, porcionadas no local e transportadas para Jerônimo Monteiro -;

1.2.6. **Área experimental de Rive:** Rive, distrito de Alegre, KM 77 da BR482 (Distante 200m do Campus de Jerônimo Monteiro, ponto de apoio) - As refeições entregues na Área experimental de RIVE são produzidas em Alegre, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” e transportadas para os pontos de entrega em Rive -.



Universidade Federal do Espírito Santo  
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil  
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

### 1.3. Das quantidades estimadas

#### 1.3.1. Itens de demanda espontânea

RU	Serviço	Previsão diária	Margem de segurança (MS) 20%	Previsão 12 meses	Previsão 12 meses + MS
Goiabeiras	Desjejum	1.000	200	220.000	264.000
	Almoço	1.806	361	397.421	476.905
	Almoço Sábados	1.000	200	44.000	52.800
	Jantar	637	127	140.106	168.127
Maruípe	Desjejum	500	100	110.000	132.000
	Almoço	567	113	124.729	149.674
	Almoço Sábados	400	80	17.600	21.120
	Jantar	500	100	110.000	132.000
São Mateus	Desjejum	200	40	44.000	52.800
	Almoço	539	108	118.489	142.187
	Almoço Sábados	200	40	8.800	10.560
	Jantar	139	28	30.573	36.687
Alegre	Desjejum	500	100	110.000	132.000
	Almoço	881	176	193.908	232.689
	Almoço Sábados	200	40	8.800	10.560
	Jantar	468	94	102.976	123.571
Jerônimo Monteiro	Desjejum	60	12	13.200	15.840
	Almoço	79	16	17.378	20.853
	Almoço Sábados	40	8	1.760	2.112
	Jantar	60	12	13.200	15.840
Rive	Almoço (marmitas)	26	5	5.734	6.880
Totais	Total de Desjejum	2.260	452	497.200	596.640
	Total almoço	3.872	774	851.924	1.022.309
	Total de almoço Sábados	1.840	368	80.960	97.152
	Total Jantar	1.804	361	396.854	476.225
	Total de Almoço (marmitas)	26	5	5.734	6.880

1.3.2. As quantidades de refeições devem ser consideradas para fins estimativos e foram baseadas nas médias obtidas durante o ano de 2023, último ano pós pandemia com frequência regular na UFES.

1.3.3. Houve acréscimo de 20% para a formação de **Margem de Segurança (MS)** ou reserva de contingência, uma vez que há expectativa de aumento da demanda com a alteração do formato de serviço. Portanto, a UFES não se obriga a cobrir qualquer diferença entre a quantidade de refeições estimadas e a



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

quantidade de refeições factualmente fornecidas durante o contrato, pois se trata de um objeto de fornecimento sob demanda de terceiros (alunos, servidores e visitantes em geral), sobre os quais a UFES não tem nenhum controle ou responsabilidade.

**1.3.4.** Em casos de encontros, congressos e/ou outros tipos de eventos, a demanda do restaurante pode aumentar consideravelmente (estimativamente em até 20%). Nestes casos, a UFES será responsável por informar a CONTRATADA, antecipadamente, em tempo hábil para que este possa se preparar para atender o acréscimo na demanda.

**1.3.5.** As refeições servidas no Restaurante Universitário de Jerônimo Monteiro são produzidas em Alegre, acondicionadas em cubas, porcionadas no local e transportadas para Jerônimo Monteiro.

**1.3.6.** As refeições servidas no Restaurante Universitário de Maruípe são produzidas em Goiabeiras, acondicionadas em cubas, porcionadas no local e transportadas para Maruípe.

**1.3.7.** As refeições entregues na Área experimental de RIVE são produzidas em Alegre, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” e transportadas para os pontos de entrega em Rive.

**1.3.8.** Os serviços de desjejum, almoço aos sábados, jantar em Jerônimo Monteiro e em Maruípe, atualmente não estão em funcionamento, sendo as quantidades meramente estimadas.

**1.3.9. Itens de demanda por solicitação da gestão (Discricionários)**

**1.3.10. Serviços de Coffee Break**

<b>Unidade</b>	<b>Quantidade total</b>
<b>Coffee Break Tipo 01</b> - Alegre, Jerônimo Monteiro, Hovet, Rive, Goiabeiras, Maruípe e São Mateus	110000
<b>Coffee Break Tipo 02</b> - Alegre, Jerônimo Monteiro, Hovet, Rive, Goiabeiras, Maruípe e São Mateus	55000

**1.3.11. Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”**

<b>Unidade</b>	<b>Quantidade total</b>
Alegre, Jerônimo Monteiro, Hovet e Rive	16.500
Goiabeiras e Maruípe	44.000
São Mateus	11.000
<b>TOTAL</b>	<b>71.500</b>



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

**1.3.12. Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura***

<b>Unidade</b>	<b>Quantidade estimada</b>
CAP Criarte	<b><u>Ver item 4.18 com detalhamento dos itens e das quantidades estimadas.</u></b>

**1.3.13.** Os itens de demanda por solicitação da gestão são discricionários, logo a previsão é meramente especulativa, exceto o item “1.3.12. Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura*”, são serviços que atualmente não estão implementados cuja execução dependerá de demanda interna, bem como disponibilidade orçamentária e interesse da gestão central da universidade no que tange às quantidades demandadas.

**1.3.14.** Todos os itens serão ofertados em **LOTE ÚNICO**.

**1.4. O objeto desta prestação de serviços deverá atender a legislação citada a seguir, e ainda, no que couberem, outras normas e leis pertinentes:**

1.4.1. Resolução CFN nº 378/2005. Dispõe sobre o registro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências, 28/12/2005.

1.4.2. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade Qualidade na área de Alimentos.

1.4.3. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/09/2004.

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

1.4.5. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 326 de 30/07/97. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação.

1.4.6. Lei nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações.

1.4.7. Legislação do Ministério do Trabalho, “Norma Regulamentadora NR-13”, 26.04.1995.

1.4.8. Ministérios de Estado do Trabalho e Emprego, da Fazenda, da Saúde, da Previdência Social e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. –Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador -PAT,

**1.5. Serão de responsabilidade da contratada os serviços abaixo discriminados**



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

- 1.5.1. Aquisição de descartáveis, material de higiene e limpeza para as dependências dos RUs;
- 1.5.2. Aquisição de matéria-prima alimentícia para atender as preparações dos RUs;
- 1.5.3. Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, câmaras frias, catracas e sistema de exaustão;
- 1.5.4. Manutenção predial e adequações da área física utilizada;
- 1.5.5. Mão-de-obra para atender aos serviços dos RUs;
- 1.5.6. Controle integrado de pragas para os RUs;
- 1.5.7. Higienização das caixas d'água dos RUs e análise microbiológica da água;
- 1.5.8. Higienização das caixas de gordura dos RUs;
- 1.5.9. Destinação dos resíduos sólidos – orgânicos e secos – oriundos dos RUs;
- 1.5.10. Recarga e substituição de extintores dos RUs;
- 1.5.11. Motorista para transporte (Maruípe, Jerônimo Monteiro e Rive) nos RUs;
- 1.5.12. Veículo para transporte (Maruípe, Jerônimo Monteiro e Rive) nos RUs;
- 1.5.13. Seguranças nos RUs;
- 1.5.14. Controle de Acesso nos RUs;
- 1.5.15. Venda de tickets nos RUs;
- 1.5.16. Gastos com gás nos RUs;
- 1.5.17. Gastos com energia elétrica nos RUs;
- 1.5.18. Gastos com água nos RUs.

## **2. DIAS E HORÁRIOS PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

2.1. Quadro dos dias e horários de distribuição das refeições :

<b>Refeição</b>	<b>Dia da Semana</b>	<b>Horário de Distribuição</b>
<b>Desjejum</b>	Segunda a Sexta-feira	06:30 às 07:30
<b>Almoço</b>	Segunda a Sábado	11:00 às 13:30
<b>Jantar</b>	Segunda a Sexta-feira	17:00 às 19:00

2.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, desde a aquisição de insumos, armazenagem, produção até a distribuição das refeições



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e os respectivos horários definidos pela UFES, bem como a disponibilização de todos os materiais e equipamentos complementares necessários para a execução dos serviços.

2.3. A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislação definida no item 1.4. deste documento.

### **3. SISTEMA DE CONTROLE DE ACESSO E CAIXAS**

3.1. O acesso aos Restaurantes, assim como a venda de créditos, será realizado por sistema informatizado disponibilizado pela CONTRATADA .

3.2. As catracas e demais equipamentos para o Controle de Acesso serão fornecidos pela CONTRATADA .

3.3. O acesso aos restaurantes deverá ser organizado pela CONTRATADA, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade aos usuários.

3.3.1. O tempo de espera dos usuários nas filas de acesso aos Restaurantes não poderá exceder 20 (vinte) minutos, inclusive nos horários de maior movimento.

3.4. Os equipamentos para os Caixas (vendas de créditos) serão fornecidos pela CONTRATADA .

3.4.1. A CONTRATADA deverá manter no mínimo um colaborador junto às catracas para auxiliar os usuários no acesso aos Restaurantes.

3.5. Os caixas deverão funcionar concomitante ao horário de distribuição das refeições.

3.5.1. Os dias e horários de funcionamento dos caixas poderão ser alterados ou suprimidos em comum acordo entre as partes para se adequar a demanda pelo serviço.

3.5.2. O número de caixas disponíveis nos Restaurantes Universitários durante todo o período de funcionamento deve ser ajustado pela CONTRATADA conforme a demanda pelo serviço.

3.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar, obrigatoriamente, os seguintes meios de pagamento: dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e pix.

3.6.1. É facultado à CONTRATADA oferecer outros meios de pagamento.

3.7. A CONTRATADA deverá manter plano de contingência para os casos de indisponibilidade do sistema eletrônico de venda e/ou de acesso.

3.8. A CONTRATADA deverá organizar as filas dos clientes nos caixas e o tempo de espera desses clientes não poderá exceder 20 (vinte) minutos, inclusive nos horários de maior movimento.

3.9. Deverá ser emitido documento fiscal das vendas efetuadas, em todos os caixas, quando solicitado pelo usuário.



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

**3.10.** O sistema para venda de créditos deverá permitir:

**3.10.1.** Integração com banco de dados da universidade a fim de se utilizar o cadastro dos usuários conforme cada categoria (Estudante Isento, Estudante subsidiado, Servidor, Visitante).

**3.10.2.** Consulta de créditos localmente e remotamente (página e/ou aplicativo).

**4. DO CARDÁPIO, PORCIONAMENTO, GÊNEROS E FREQUÊNCIA**

**4.1. Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros que compõem o DESJEJUM (café da manhã)**

<b>Preparação</b>	<b>Composição/número de per capita/porções</b>	<b>Frequência</b>
1. Café preto passado sem açúcar (12 a 20g de café preto per capita em relação a água) OU Café com leite sem açúcar (integral) OU Suco	1 porção de 250 mL	Diário (Segunda – Sexta)
2. Açúcar cristal*	Sachês de 5g cada (livre - consumo à vontade)	Diário (Segunda – Sexta)
3. Pão branco Observações: - O usuário poderá consumir/escolher até 100g de pão/café da manhã. - O cardápio semanal deve alternar a variedade dos pães a fim de evitar a monotonia na composição do café da manhã conforme as opções descritas. - Caso a CONTRATADA tenha outras opções, além das descritas, estas deverão ser aprovadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	Opções: pão tipo francês (2 unidades de 50g cada – frequência: 3 vezes/semana) OU pão brioche de forma tradicional fatiado (sem leite na composição) (4 unidades de 25g cada frequência: 3 vezes/semana) OU outra opção correspondente a 100g por usuário.	Diário (Segunda – Sexta)
4. Margarina com sal OU manteiga com sal OU outra opção correspondente	2 blister de 10g cada	Diário (Segunda – Sexta)



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

<p>5. Frutas variadas</p> <p>Observações:</p> <p>- A CONTRATADA deverá ofertar uma opção de fruta em ponto de maturação para consumo dentre as listadas, e podem ser acrescidas outras frutas da época desde que aprovadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato.</p> <p>- O cardápio semanal deve alternar a utilização de frutas a fim de evitar a monotonia na composição das preparações conforme as opções descritas. Não poderá ser utilizado a mesma opção de fruta do café da manhã nas demais refeições (almoço e jantar) no mesmo dia. Não poderá ser utilizado a mesma opção de fruta mais do que 3 vezes na mesma semana, na mesma refeição, exceto quando liberado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.</p>	<p>1 porção/unidade/fatia Opções:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Banana caturra/nanica: de 140 g a 160g (1 unidade)</li> <li>- Banana prata/catarina: de 100 g a 120 g (1 unidade)</li> <li>- Melão de 120 a 140 gramas (1 fatia) – ofertar a opção fatiada.</li> <li>- Melancia - de 180 a 220 gramas (1 fatia) – ofertar a opção fatiada.</li> <li>- Laranja pêra: de 180 g a 200 g (1 unidade)</li> <li>- Laranja lima: de 180 g a 200 g (1 unidade)</li> <li>- Maçã fuji: de 150 g a 170 g (1 unidade)</li> <li>- Maçã gala: de 150 g a 170 g (1 unidade)</li> <li>- Mamão formosa: de 120 a 140 gramas (1 fatia) – ofertar a opção fatiada.</li> <li>- Pêra willians/packams: de 150 g a 170 g (1 unidade)</li> <li>- Tangerina ponkan: de 150 g a 200 g (1 unidade)</li> </ul>	<p>Diário (Segunda – Sexta)</p>
--	--	-------------------------------------

Todos os componentes do café da manhã deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida no Termo de Referência.

\*A CONTRATADA deverá disponibilizar açúcar cristal em sachê. É proibido o uso de açucareiros para os usuários.

As especificações técnicas dos gêneros alimentícios do café da manhã estão descritas no Termo de Referência.

A CONTRATADA poderá sugerir novas preparações desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

**4.2. Descrição e porcionamento dos gêneros que compõem o ALMOÇO e JANTAR.**

Preparação	Almoço (Segunda-Sábado)	Jantar (Segunda-Sexta)	Composição/número de porções
1. Saladas	2 variedades	2 variedades	Livre (consumo à vontade)
2. Temperos e complementos	4 variedades	4 variedades	Livre (consumo à vontade)
3. Arroz (Deverá ser ofertado as duas opções diariamente)	1 opção: Arroz polido branco	1 opção: Arroz polido branco	Livre (consumo à vontade)
	1 opção: Arroz integral	1 opção: Arroz integral	Livre (consumo à vontade)
4. Leguminosa	1 variedade	1 variedade	Livre (consumo à vontade)
5. Prato proteico de origem animal*	1 opção de proteína animal	1 opção de proteína animal	1 porção (Conforme descrito no Termo de Referência.)





**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

6. Prato proteico de origem vegetal* (opção vegetariana)	1 opção de proteína vegetal	1 opção de proteína vegetal	1 porção (Conforme descrito no Termo de Referência.)
7. Guarnições	1 variedade	1 variedade	Livre (consumo à vontade)
8. Sobremesa	1 variedade	1 variedade	1 porção (Doce industrializado <b>ou</b> fruta) (Conforme frequência descrita no Termo de Referência.)
9. Água potável resfriada (bebedouro refrigerado ou refresqueira)**	Diariamente	Diariamente	Livre (consumo à vontade)
*Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo prato proteico de origem animal <b>ou</b> prato proteico de origem vegetal.			
**É facultado aos usuários portar suas próprias bebidas, sendo vedado o consumo de bebidas alcoólicas no interior dos Restaurantes Universitários.			
Todos os componentes do almoço e jantar deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida no Termo de Referência.			

**4.3. A composição mínima, descrição e frequência das saladas**

<b>Saladas cruas</b>	<b>Frequência semanal</b>	<b>Porcionamento</b>
Acelga, alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, couve, agrião, rúcula, mix de folhas verdes com ou sem frutas, tomate, cenoura, beterraba, repolho branco ou roxo, rabanete, pepino, ou a combinação de dois ou mais itens, ou ainda, outra opção correspondente desde que aprovada pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	6 vezes/semana. (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada folhosa mais do que 2 vezes na mesma semana, exceto quando liberado pela Equipe de Fiscalização de Contrato Deverão ser ofertadas saladas cruas compostas pela combinação de dois ou mais itens descritos, pelo menos, 2 vezes na semana.	Livre (consumo à vontade)
<b>Saladas cozidas</b>	<b>Frequência semanal</b>	<b>Porcionamento</b>
Abobrinha, abóbora, batata-doce, batata baroa, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha, feijão branco, lentilha, grão de bico, soja, vagem, tabule (triguilho) ou a combinação de dois ou mais itens, ou ainda, outra opção correspondente desde que aprovada pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	No mínimo 3 vezes na semana. (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada cozida mais do que 2 vezes na mesma semana, exceto quando liberado pela Equipe de Fiscalização de Contrato). Não poderá utilizar salada cozida de um determinado alimento quando este for ingrediente de outra preparação na mesma refeição.	Livre (consumo à vontade)

Todos os componentes das saladas deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

distribuição, de acordo com a proporção definida no Termo de Referência.
Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção de acordo com as legislações sanitárias vigentes) e deverão ser conservados sob refrigeração.
As hortaliças cebolinha, salsa, manjeriço, coentro, hortelã, entre outras destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
As saladas ofertadas aos usuários devem apresentar variações em relação aos tipos de cortes na mesma refeição (exemplo: rodela, picados, cubos, jardineira, Julienne, Chifonade, entre outros).
As especificações técnicas das saladas (legumes e verduras) estão descritas no Termo de Referência.
A CONTRATADA poderá sugerir novas preparações desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

#### 4.4. A composição mínima dos temperos e complementos

<b>Preparação</b>	<b>Frequência por refeição</b>	<b>Porcionamento</b>
Temperos e complementos (disponibilizado no balcão de distribuição)	6 vezes/semana	Livre (consumo à vontade)
<b>Temperos e complementos</b>		<b>Proporção mínima dos ingredientes</b>
Complementos	Óleo composto de soja e oliva (no mínimo 10%), sal, vinagre de vinho, molho de pimenta.	
Todos os componentes dos temperos e complementos usados nas saladas deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida no Termo de Referência.		
Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção de acordo com as legislações sanitárias vigentes) e deverão ser conservados sob refrigeração.		
As especificações técnicas dos gêneros alimentícios usados nessa preparação estão descritas no Termo de Referência.		
Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).		
A CONTRATADA poderá sugerir novas preparações/ingredientes desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.		

#### 4.5. A composição mínima das variedades de arroz e leguminosas

<b>Preparação</b>	<b>Frequência por refeição</b>	<b>Composição/número de porções</b>
Arroz polido branco	Diária (6 vezes/semana)	Livre (consumo à vontade)
Arroz integral	Diária (6 vezes/semana)	Livre (consumo à vontade)
Feijão preto	2 vezes/semana	Livre (consumo à vontade)



**Universidade Federal do Espírito Santo  
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil  
Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

Feijão carioca	3 vezes/semana. Deve ser intercalado com feijão preto.	Livre (consumo à vontade)
Feijão vermelho	Pelo menos 1x/mês deve ser oferecido o feijão vermelho em substituição ao carioca.	Livre (consumo à vontade)

Todos os componentes das variedades de arroz e leguminosas deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida no Termo de Referência e Fichas Técnicas de Preparação.

As especificações técnicas (descrições) dos diferentes tipos de arroz e leguminosas estão descritas no Termo de Referência.

Fica vedado o uso de salitre, bicarbonato, glutamato ou qualquer outro tempero pronto, espessantes, farinhas, amidos ou féculas de qualquer tipo para a preparação do arroz e das leguminosas. As quantidades de óleo e sal utilizadas para a produção das preparações deve estar de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

A CONTRATADA poderá sugerir novas preparações/ingredientes desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

4.5.1. O arroz branco e integral deve ser oferecido diariamente;

4.5.2. Diariamente deve ser ofertada uma opção de leguminosa aos usuários.

**4.6. A composição mínima das preparações dos pratos proteicos de origem animal.**

Tipo	Especificação carne/corte	Preparação	Porção cozida*	Frequência por refeição
	Acém	Carne moída refogada	130-180g	2 vezes/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
	Acém	Lasanha à bolonhesa	150-200g	Em datas acordadas com a Equipe de Fiscalização do contrato.
Bovina sem osso	Coxão mole	Bife acebolado	130g – 180g (carne)	2 vezes/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana durante o mês)
		Bife à milanesa	130g – 180g (carne) (desconsiderando a cobertura milanesa)	1 vez/mês (em datas acordadas com a equipe de fiscalização)
		Strogonoff (Iscas)	130g – 180g (carne)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana e entre as preparações com iscas)



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

	Coxão mole / patinho	Iscas grelhadas aceboladas	130g – 180g (carne)	2 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana e entre as preparações com iscas)
	Coxão duro ou paleta	Carne de panela	130-180g (carne)	2 vezes/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
	Paleta	Ensopado	130 -180g *o corte deve ser em cubos	2 vezes/mês(segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
	Lagarto	Assado	130-180g (carne)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
Frango com osso	Sobrecoxa	Assada ou frita	180-250g	2 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
Frango sem osso	Sassami	Grelhado ou com molho (opções: branco, ao sugo, curry, entre outros ofertados de forma intercalada)	150-180g (carne)	2 vezes/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana e intercalando entre as preparações com sassami)
		Sassami à milanesa	150g – 180g (carne) (desconsiderando a cobertura à milanesa)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
	Peito	Fricassê ou Strogonoff (cubos de 40g cada)	150-180g (carne)	2 vezes/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
		Frango xadrez (cubos de 40g cada)	110g – 130g (carne) 30g (molho e legumes)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
	Filé de coxa e sobrecoxa	Assado ou ensopado	180-250g	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
Suíno sem osso	Lombo	Assado (fatiado)	150-180g (carne)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
	Pernil	Bife suíno acebolado	150-180g (carne)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
		Grelhado (cubos de 40g)	150-180g (carne)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

		cada)		semana)
Linguiça toscana	Suíno	Assado	130-180g (carne)	Até 1 vez/mês
Cortes mistos	Linguiça calabresa, pernil suíno, carne bovina em cubos	Cozido	150-180g (carne)	Até 1 vez/mês (segunda a sexta- feira, intercalando os dias da semana)
Filé de peixe	Filé de merluza, filé de tilápia	Frito (à milanesa) ou desfiado	150g – 180g (carne) (desconsiderando a cobertura à milanesa)	Mínimo 2 vez/mês (segunda a sexta- feira, intercalando os dias da semana)
Embutidos	Empanados de frango	Frito/assado	110g – 130g	Até 1 vez/mês (segunda a sexta- feira, intercalando os dias da semana)
	Almôndegas	Frita/assada ao molho	110g – 130g (desconsiderar molho)	Até 1 vez/mês (segunda a sexta- feira, intercalando os dias da semana)

\*Porção: quantidade de alimento pronto para consumo para servir para uma pessoa.

A porção da carne deve ser uniforme e padronizada, sendo previsto penalidades caso a qualidade sensorial e quantidade mínima exigida não seja atingida na porção (preparação pronta).

Limitar o uso de empanados ou similares, no máximo duas vezes ao mês.

A utilização destas preparações dependerá da aprovação da Equipe de Fiscalização de Contrato.

As especificações técnicas (descrições) das carnes e cortes estão descritas no Termo de Referência.

Será considerado como o peso das preparações de carne apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderados gorduras, molhos contidos nas preparações e frituras.

As quantidades de óleo e sal utilizadas para a produção das preparações deve estar de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Não será permitido o uso de temperos prontos para a elaboração das preparações.

Todos os componentes do prato proteico de origem animal deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida no Termo de Referência.

4.6.1. Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo prato proteico de origem animal **ou** prato proteico de origem vegetal.

4.7. A composição mínima das preparações dos **pratos proteicos de origem vegetal**.

<b>Preparação vegetariana</b>	<b>Porção cozida*</b>	<b>Frequência (por refeição)</b>
Almôndega de soja	120-130g	2 vezes/mês cada



**Universidade Federal do Espírito Santo  
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil  
Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

Grão-de-bico (strogonoff)	120-130g	preparação
Grão-de-bico ao molho com curry e banana da terra	120-130g	
Hambúrguer de soja	120-130g	
Proteína de soja ao molho	120-130g	
Proteína de soja com milho / ervilha	120-130g	
Proteína de soja com legumes (vagem, batata e cenoura)	120-130g	
Proteína vegetal (PTS grande): strogonoff	120-130g	
Tropeiro de Soja	120-130g	
Torta de soja ou grão-de-bico	150-180g	
Quibe vegetariano ou Quibe de abóbora	150-180g	
Moqueca de grão-de-bico	150-180g	
Escondidinho de aipim ou inhame ou cará ou batata doce ou batata inglesa com proteína de soja	150-180g	

\*Porção: quantidade de alimento pronto para consumo para servir para uma pessoa.

Todos os componentes do prato proteico de origem vegetal deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida no Termo de Referência.

As quantidades de óleo e sal utilizadas para a produção das preparações deve estar de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Não será permitido o uso de temperos prontos para a elaboração das preparações.

A CONTRATADA poderá sugerir novas preparações a opção proteica de origem vegetal desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

4.7.1. Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo prato proteico de origem vegetal **ou** prato proteico de origem animal.

4.8. *A composição mínima das preparações das **guarnições**.*

Preparação	Porção cozida	Frequência (por refeição)
Batata doce (assada/cozida/frita)	Livre (consumo à vontade)	1 a 2 vezes/mês cada preparação, respeitando a sazonalidade do produto, a aceitação por parte dos usuários e variando entre as preparações que possuem o mesmo ingrediente principal.
Legumes sauté		
Legumes ao molho branco		
Creme de milho		
Farofa de frutas, de cebola, couve, milho, cenoura, de embutidos		
Quibebe		
Polenta		
Polenta recheada com queijo		
Purê de batata/aipim/inhame/batata doce/cará/batata baroa		
Batata Sauté		
Canjiquinha		



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

Feijão tropeiro		
Tutu de feijão		
Creme de ervilha com calabresa		
Pirão		
<b>Massas (espaguete, penne, parafuso, talharim entre outras)</b>	<b>Porção cozida</b>	<b>Frequência (por refeição)</b>
Macarrão ao sugo (Em refeições transportadas o molho deve ser entregue em cubas separadas)	Livre (consumo à vontade)	1 vez/semana, alternando entre as preparações com massa
Macarrão ao alho e óleo		
Macarrão ao molho branco (Em refeições transportadas o molho deve ser entregue em cubas separadas)		
Yakissoba vegetariano	Livre (consumo à vontade)	1 vez/mês alternando entre as preparações com massa

Todos os componentes das guarnições deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida no Termo de Referência.

Quando a preparação do prato proteico de origem animal e/ou vegetal possuir molho, a guarnição deverá ser isenta de molho.

Quando a preparação para guarnição contiver carne ou embutidos, deve ser apresentada uma opção vegetariana.

As quantidades de óleo e sal utilizadas para a produção das preparações deve estar de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Não será permitido o uso de temperos prontos para a elaboração das preparações.

A CONTRATADA poderá sugerir novas preparações desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

4.8.1. Caracteriza-se como uma preparação que complementa e combina com o prato proteico de origem animal e vegetal do dia;

4.8.2. As preparações oferecidas devem respeitar a sazonalidade dos produtos, a aceitação dos usuários e variando entre as preparações que possuem o mesmo ingrediente principal. Todas as guarnições devem ser aprovadas pela Equipe de Fiscalização do contrato.

**4.9. A composição mínima das sobremesas e sucos.**

<b>Preparação</b>	<b>Porção</b>	<b>Frequência (por refeição)</b>
<b>Frutas variadas</b>	<b>1 porção/unidade/fatia</b>	<b>6 vezes/semana</b>
Abacaxi	120 a 140 gramas (1 fatia) – ofertar a opção fatiada.	
Banana caturra/nanica	140 g a 160g (1 unidade)	
Banana prata/catarina	100 g a 120 g (1 unidade)	
Melão	120 a 140 gramas (1 fatia) – ofertar a opção fatiada.	



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

Goiaba	60 g a 70 g (1 unidade)	As frutas ofertadas de sobremesa deverão ser diferentes das entregues no café da manhã, e a CONTRATADA deverá ofertar pelo menos três variedades diferentes na mesma semana
Laranja pêra	180 g a 200 g (1 unidade)	
Laranja lima	180 g a 200 g (1 unidade)	
Maçã fuji	150 g a 170 g (1 unidade)	
Maçã gala	150 g a 170 g (1 unidade)	
Pêra willians/packams	150 g a 170 g (1 unidade)	
Tangerina ponkan	150 g a 200 g (1 unidade)	
Melancia	180 a 220 gramas (1 fatia) – ofertar a opção fatiada	
Manga Haden Extra	180 a 220 gramas (1 fatia) – ofertar a opção fatiada	
Mamão	120 a 140 gramas (1 fatia) – ofertar a opção fatiada.	

A CONTRATADA poderá sugerir novas opções de fruta desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

<b>Doces</b>	<b>Porção</b>	<b>Frequência (por refeição)</b>
<b>Doces variados</b>	<b>1 porção/unidade</b>	<b>2 vezes/semana</b>
1. Paçoca	1 unidade (1 porção)	A CONTRATADA deverá ofertar duas variedades diferentes na mesma semana e deverá variar durante o mês
2. Paçoca coberta com chocolate		
3. Mariola		
4. Torrone		
5. Pé-de-moleque		
6. Doce de Leite		
7. Doce de goiaba		
8. Torrone com wafer		
9. Bombom (datas comemorativas)	1 unidade (1 porção)	
10. Wafer recheado coberto com chocolate (datas comemorativas)	3 unidades (1 porção)	
11. Torrone com wafer	Torrone, a base de amendoim, açúcar, mel, glicose de milho, clara de ovo, com 25 g (no mínimo) de peso líquido, acondicionado em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.	





**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

A CONTRATADA poderá sugerir novas opções de doces variados desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

Sucos	Porção	Frequência (por refeição)
Sucos variados (de polpa ou in natura)	250ml	6 vezes/semana (devem variar entre as refeições de almoço e jantar.)

4.9.1. Caracteriza-se como uma preparação com doce industrializado **ou** fruta Os doces industrializados devem ser ofertados em embalagem individual;

4.9.2. As frutas devem ser ofertadas aos usuários previamente higienizadas conforme a legislação sanitária vigente;

4.9.3. A porção da fruta corresponde a uma unidade média ou fatia, conforme Termo de Referência.

4.9.4. As frutas das sobremesas não deverão ser repetidas no cardápio do café da manhã e almoço/jantar no mesmo dia.

4.9.5. Em dias festivos, tais como Páscoa, dia do estudante, dia do servidor, universitário da UFES, Natal, entre outros, deverão ser servidas sobremesas elaboradas em potes de 80-100g (porção) ou bombom (1 unidade), entre outros desde que aprovados previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

4.9.6. Deverá ser servido suco de frutas naturais ou suco com no mínimo 30% de polpa de frutas pasteurizada e oferecido em sabores variados durante a semana e entre os serviços de almoço e jantar. O suco não deverá conter corantes ou aromatizantes artificiais e deverá ser servido gelado e disponibilizado sob 2 (duas) formas: adoçado e não adoçado. Para aqueles que optarem pela forma isenta de açúcar deverá ser oferecido edulcorante líquido/pó em sua embalagem original. A água para diluição de suco deverá ser filtrada.

4.9.7. O suco deverá ser preparado no local de distribuição, se necessitar de preparo, ficando facultado à CONTRATADA a distribuição de suco industrializado, na mesma concentração definida no Termo de Referência, em embalagem individual, no caso de impedimento de preparo ou a critério da empresa, desde que seja aprovado pela Equipe de Fiscalização do Contrato.

4.10. Para a elaboração e execução do cardápio, deverá ser observado o que segue:

4.10.1. Porções para consumo e frequência de utilização, para almoço/jantar estabelecidos pela UFES nos documentos técnicos emitidos pela equipe técnica.



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

- 4.10.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.
- 4.10.3. Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas no mesmo dia as preparações do Prato Principal com Carne, opção proteica sem carne, guarnição, saladas, sobremesa e sabor do suco. O cardápio deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição no almoço e no jantar, inclusive as opções oferecidas.
- 4.10.4. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA, sendo compatíveis com as estações climáticas.
- 4.10.5. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com os cardápios aprovados, **as fichas técnicas de todas as preparações** contempladas nos mesmos, contendo dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento, valor energético e a composição nutricional destas (macronutrientes, fibras e sódio).
- 4.10.6. Deverão ser previstos no mínimo 3 (três) cardápios diferenciados para atendimento em datas comemorativas, conforme item 4.6.5.
- 4.11. Das recomendações para a elaboração dos cardápios:
- 4.11.1. A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio aprovado previamente pela UFES sendo vedado uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros processos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.
- 4.11.2. Todas as preparações disponíveis devem ser identificadas de forma clara e legível nos balcões de distribuição em todas as refeições.
- 4.11.3. Observar a aceitação das preparações servidas, inclusive aplicando pesquisa de satisfação, e no caso de aceitação inferior a 60% (sessenta por cento) por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- 4.12. Do preparo da alimentação:**
- 4.12.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente.
- 4.12.2. As preparações deverão ser objeto de degustação por parte da UFES.
- 4.12.3. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução à base de cloro e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a legislação vigente.
- 4.12.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.
- 4.12.5. Utilizar somente água potável para manipulação dos alimentos.



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

4.12.6. Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor nutricional.

4.12.7. Para informação aos usuários, principalmente aqueles que apresentam intolerâncias ou alergias alimentares, além de patologias graves, todas as preparações deverão ser identificadas quanto à presença dos seguintes componentes: Glúten, leite, ovo, entre outros.

4.12.8. A pimenta deverá ser servida separadamente sendo proibido seu acréscimo como ingrediente da preparação e deverá ser servida preferencialmente em conserva.

**4.13. Da distribuição e porcionamento das refeições:**

4.13.1. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

4.13.2. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos previamente pela UFES. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções.

4.13.3. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário.

4.13.4. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.

4.13.5. A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas estampadas em aço inoxidável AISI 304 com 6 (seis) divisões e ou pratos de porcelana com bandejas lisas para apoio, talheres em aço inox, guardanapos, sendo esses utensílios colocados em local apropriado. No caso de sopas ou caldos como guarnição deverão ser disponibilizadas tigelas próprias. Os funcionários da CONTRATADA farão o porcionamento no almoço e no jantar: do Prato Principal com Carne, da Opção Proteica sem carne, da Sobremesa e do Suco e no desjejum: a Fruta, o Pão, o Bolo e o Leite ou Bebida Vegetal.

**4.14. Por ocasião do consumo em sistema autosserviço no desjejum, no almoço e no jantar, deverá ser da seguinte forma:**

4.14.1. A CONTRATADA deverá manter nos balcões de autosserviço, ou outro espaço reservado exclusivamente para esse fim, as bebidas oferecidas no desjejum (café e suco). Os demais itens oferecidos no desjejum devem estar dispostos de forma a facilitar o porcionamento (fruta, pão e etc).

4.14.2. As saladas, guarnições, arroz, arroz integral e feijão deverão estar dispostos nos balcões térmicos/refrigerados, e devem ser oferecidos à vontade aos usuários.

4.14.3. O suco deverá ser disposto em refresqueiras ou em embalagens de 200 ml. O porcionamento ou distribuição das embalagens é de responsabilidade da CONTRATADA .



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

4.14.4. A CONTRATADA deverá manter nos balcões de autosserviço, ou outro lugar apropriado, espaço exclusivo reservado para os molhos prontos industrializados que serão utilizados para temperar as saladas. Deverão ser disponibilizados também demais temperos como azeite de oliva, vinagre ou limão, sal, molho de pimenta, farinha de mandioca ou farinha de milho e outros desde que devidamente identificados.

**4.15. O porcionamento das preparações do cardápio deverá estar de acordo com o exigido pela UFES.**

4.15.1. A UFES deverá conferir o peso e medida caseira das preparações que são porcionadas, e a CONTRATADA deverá disponibilizar balança calibrada para a execução de tal procedimento.

4.16. Todas as refeições devem, obrigatoriamente, ser consumidas dentro do refeitório do Restaurante Universitário, sendo vedada a retirada de alimentos para consumo dos usuários fora das instalações, exceto em situações de emergência ou calamidade pública quando deverão ser servidas as marmitas.

**4.17. Do coffee break**

4.17.1. Os alimentos servidos no serviço de coffee break deverão ser preparados no dia de sua utilização ou no dia anterior, não se admitindo o uso de ingredientes reaproveitados de outros eventos ou preparações.

4.17.2. Todas as fichas técnicas de preparação dos itens que compõem cada po de coffee break devem ser previamente aprovadas pela Equipe de Fiscalização do Contrato, antes de passarem a compor o cardápio.

4.17.3. A cada evento, é obrigatório oferecer degustação das preparações do coffee break à equipe de fiscalização, antes do serviço ser prestado.

4.17.4. Para atendimento do coffee breaks tipos 2, a CONTRATADA deverá disponibilizar água potável durante todo o serviço.

4.17.5. Deverá ser considerada a quantidade mínima de 07 (sete) unidades de salgado e 03 (três) unidades de doce per capita e as bebidas deverão ser disponibilizadas em quantidade suficiente durante toda a duração do serviço.

4.17.6. A contratada poderá sugerir a inclusão de novas preparações para compor os serviços de coffee break, e poderão incluí-las após a aprovação da Equipe de Fiscalização do Contrato.

**4.17.7. Descritivo da composição básica dos cardápios do Coffee Break**

<b>COFFEE BREAK TIPO 1</b>	
Bebidas (Escolher 4 tipos entre as opções)	Café, leite, chá, sucos de polpa ou <i>in natura</i> (abacaxi, abacaxi com hortelã, acerola, goiaba, laranja, manga, caju, maracujá, morango), refrigerantes de primeira qualidade, devendo ser oferecido ao solicitante opção sem açúcar
Salgados (Escolher 1 tipo entre as opções)	Sanduíches, tortas e salgados com recheios diversos, pão de queijo. Gramatura mínima: 120 g
Fruta (Escolher 1 tipo entre as opções:)	Banana, maçã, goiaba, pêra e mexerica. Gramatura mínima: 130 g



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

Complemento (Escolher 1 tipo entre as opções)	Chocolate, cocada, doce em tablete, biscoito, oleaginosas e barra de cereal. Gramatura mínima: 22 g
<b>COFFEE BREAK TIPO 2</b>	
Bebidas (Escolher 4 tipos entre as opções)	Café, leite, chá, sucos de polpa ou <i>in natura</i> (abacaxi, abacaxi com hortelã, acerola, goiaba, laranja, manga, caju, maracujá, morango), refrigerantes de primeira qualidade, devendo ser oferecido ao solicitante opção sem açúcar
Salgados Escolher 05 (cinco) tipos entre as opções	Salgados sabores diversos (coxinha de frango, croissant de queijo ou presunto, enroladinho de salsicha, empadas, esfihas, folhados, quibe, pasteis, risoles), bauru, pão de queijo, petit four salgado, mini pizzas, quiches, mini sanduíches, sanduíches de metro e tortas salgadas de sabores diversos. Gramatura mínima por unidade: 22 g
Doces (Escolher 03 (três) tipos entre as opções)	Bolos, muffins, mini sonho e tortas variados (gramatura mínima por unidade: 40 g) Docinhos (brigadeiro, beijinho, cajuzinho entre outros) e folhados diversos (gramatura mínima por unidade: 20 g) Carolina e tarteletes de sabores diversos (gramatura mínima por unidade: 30 g) Frutas da época ou salada de frutas.

4.17.8. A demanda pelo fornecimento do coffee break é de responsabilidade da UFES que fará a solicitação à contratada sempre com prazo não inferior a 15 dias.

4.17.9. O fornecimento poderá ocorrer em qualquer unidade dos campi universitários da UFES, ou em outro espaço, desde que previamente acordado com a CONTRATADA.

#### **4.18. Do Fornecimento de gêneros alimentícios in natura**

4.18.1. A demanda pelo fornecimento dos e gêneros de alimentos in natura, semanalmente, para o Colégio de Aplicação (CAP) Criarte.

4.18.2. O CAP Criarte é uma unidade de Educação Infantil vinculada ao Centro de Educação (CE) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) localizada a 100 metros do RU de Goiabeiras, que recebe semanalmente do RU de Goiabeiras, gêneros alimentícios in natura e os processa, com equipe própria do CAP Criarte, para distribuição, por equipe própria do CAP Criarte, a seus estudantes.

4.18.3. Os gêneros in natura serão entregues semanalmente, pela CONTRATADA, à pessoa responsável pelo CAP Criarte.

4.18.4. Os gêneros in natura, serão entregues in natura, não posicionados/fracionados, conforme descrição no item 4.15.4 a seguir.

**4.18.5.** Descrição, frequência e composição dos gêneros que serão entregues in natura, não posicionados

#### **GÊNEROS SECOS**



Universidade Federal do Espírito Santo  
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil  
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

Item (Grupo)	Estimativa De Consumo Diário (Kg)	Estimativa entrega Semanal (Kg)
Arroz Branco	2	10
Arroz Integral	1	4
Feijão Carioca	5	20
Feijão Vermelho	0	0
Feijão Preto	5	20
Óleo Composto de Soja e Oliva	2	10
Margarina	0,5	2,5

**HORTIFRUTIGRANJEIROS**

Item (Grupo)	Estimativa De Consumo Diário (Kg)	Estimativa entrega Semanal (Kg)
Alho	3	15
Cebola	5	25
Frutas (individualizar)	30	150
Temperos naturais	0,5	2,5
Grupo 1: Batata Inglesa, etc.	10	40
Grupo 2: Cenoura, etc.	5	20
Grupo 3: Alface, etc.	5	20
Grupo 4: Brócolis, etc.	2	4
Ovos	80 (unidades)	400 (unidades)

**CARNES E DERIVADOS**

Item (Grupo)	Estimativa De Consumo Diário (Kg)	Estimativa entrega Semanal (Kg)
Carne Bovina	10	40
Carne Suína	5	10
Peixe	10	20
Frango	10	20
Linguiça	1	1

**LEITE E DERIVADOS**

Item (Grupo)	Estimativa De Consumo Diário (Kg)	Estimativa entrega Semanal (Kg)
Manteiga com sal	2	8
Leite Integral	14	70
Queijo Muçarela	5	20

**CAFÉ-DA-MANHÃ**

Item (Grupo)	Estimativa De Consumo Diário	Estimativa entrega Semanal
Pães	140 (unidades)	700 (unidades)
Polpa de Fruta Integral	10 (kg)	50 (kg)
Leite de Soja	5 (L)	25 (L)



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

**4.19. Da higiene:**

4.19.1. É de responsabilidade da CONTRATADA a higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde, sendo que todos os procedimentos deverão ser executados observando as normas da legislação vigente.

4.19.2. a CONTRATADA deverá proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, entre outras, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais e de destino dos resíduos) das suas dependências vinculadas ao serviço, inclusive as áreas adjacentes ao refeitório, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas e deverá realizar tratamento no piso dos refeitórios, semestralmente ou quando solicitado.

4.19.3. A CONTRATADA deverá proceder à higienização pré e pós-operacional dos utensílios utilizados pelos usuários em área destinada para esse fim, refeitórios (mesas, cadeiras, balcões e demais equipamentos existentes) e das demais áreas de manipulação de alimentos.

4.19.4. A CONTRATADA deverá manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

4.19.5. O controle integrado de pragas será de responsabilidade da CONTRATADA, e deverá ser realizada por meio de empresa devidamente habilitada, utilizando-se de produtos autorizados por órgão competente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente, e de acordo com as necessidades do local.

4.19.6. A limpeza do reservatório de água e da caixa de gordura será de responsabilidade da empresa CONTRATADA, e deverá ser realizada de acordo com a legislação vigente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente, e de acordo com a necessidade do local.

**4.20. Das instalações e dos equipamentos:**

4.20.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no início do contrato, os equipamentos necessários para produção, distribuição, porcionamento e higienização, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do serviço contratado, podendo retirá-los ao término do contrato.

4.20.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os equipamentos, utensílios e os descartáveis considerados necessários para a produção, distribuição e porcionamento das refeições.

**4.21. Da equipe de trabalho:**

4.21.1. A CONTRATADA deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender plenamente o cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal e legislação sanitária vigente.



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

4.21.2. Manter, obrigatoriamente, profissional responsável técnico pelos serviços, devidamente credenciado, e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos.

4.21.3. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.

4.21.4. Os funcionários deverão se apresentar, no local de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional. A presença dos funcionários deve se limitar às suas atividades e aos seus horários de trabalho. A CONTRATADA deverá fornecer os uniformes com troca diária e equipamentos de proteção individual específico para o desempenho das funções.

**4.22. Da segurança, medicina e meio ambiente do trabalho:**

4.22.1. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da UFES relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

4.22.2. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA.

**5. DA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

5.1. A aquisição de gêneros alimentícios *in natura* (verduras, legumes, leite e derivados, peixes, ovos e frutas) utilizados na elaboração das refeições servidas aos usuários do Restaurante Universitário deverão **PRIORITARIAMENTE** ser adquiridos da Agricultura Familiar e deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

5.1.1. A aquisição dos outros gêneros alimentícios e do suco, que não sejam *in natura* (verduras, legumes e frutas), utilizados na elaboração das refeições servidas aos usuários do Restaurante Universitário deverão **PREFERENCIALMENTE** ser adquiridos da Agricultura Familiar e deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

5.2. A obrigatoriedade poderá ser suspensa pela UFES quando, comprovadamente, forem observadas as seguintes condições:

5.2.1. Inexistência de comercialização do produto pela Agricultura Familiar;





**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

5.2.2. Quando os preços praticados pela Agricultura Familiar estiverem acima, de forma abusiva, dos preços praticados pelo mercado;

5.2.3. Quando forem observados problemas quanto a logística ou incapacidade de entrega fracionada que atenda a demanda da CONTRATADA .

5.3. A UFES, através de seus programas e projetos voltados para o desenvolvimento da Agricultura Familiar, ficará responsável de auxiliar a CONTRATADA a contatar e negociar a aquisição desses alimentos junto aos Agricultores, Cooperativas e Associações das regiões atendidas pela UFES.

## **6. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO**

6.1. O contrato terá vigência de 15,5 (quinze vírgula cinco) meses<sup>1</sup>, a contar da data de início de sua execução, podendo ser renovado por qualquer período até o limite de 120 (cento e vinte) meses.

## **7. PAGAMENTO**

7.1. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e aos créditos oriundos de arrecadação prévia (venda de tickets e créditos), do pagamento de energia elétrica e demais créditos (água e gás canalizado no RU de Goiabeiras) e outros, conforme item 8, devidos pela CONTRATADA à UFES e cobrados no formato de Taxa de Ocupação a ser detalhada no Termo de Referência quando da licitação.

7.2. A UFES subsidiará refeições a algumas categorias de usuários, de acordo com política estabelecida internamente, sendo que, o controle de todas as refeições servidas aos usuários e/ou aos alunos beneficiários de subsídio integral, parcial ou refeições não subsidiadas será realizado por sistema informatizado disponibilizado pela CONTRATADA .

7.3. O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela UFES será efetuado de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora.

7.4. Os usuários do Restaurante Universitário que não gozarem de subsídio integral ou não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade farão os pagamentos de suas refeições (proporcional ou integral) diretamente à CONTRATADA , utilizando o sistema informatizado fornecido pela CONTRATADA .

7.5. A UFES poderá criar a categoria EXTERNO para a utilização do RU. Caso o valor definido para essa categoria seja superior ao do valor licitado, a diferença deverá ser revertida como crédito na Nota

---

<sup>1</sup> A vigência de 15,5 (quinze vírgula cinco) meses se dá em função da necessidade de alinhar a vigência do contrato (atualmente vigente até 14/10/2025) com o calendário acadêmico.



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

Fiscal em favor da UFES.

7.6. As **Notas Fiscais serão emitidas semanalmente** e deverão vir acompanhadas dos relatórios diários do caixa e do controle de acesso, elaborado por servidor da UFES, para subsidiar a comprovação do efetivo fornecimento das refeições.

## **8. DO USO DE ESPAÇO E DA COBRANÇA PELA UTILIZAÇÃO DE SERVIÇOS PÚBLICOS**

8.1. O uso dos espaços físicos necessários para a prestação do serviço por parte da CONTRATADA estarão sob responsabilidade da empresa contratada.

8.1.1. A CONTRATADA será responsável pela manutenção e eventuais reparos nos espaços sob sua responsabilidade, exceto em casos de problemas estruturais.

8.2. A CONTRATADA será responsável pelo pagamento dos valores devidos referentes ao consumo de água, energia elétrica e, no caso de Goiabeiras, gás encanado, nos espaços sob sua responsabilidade.

8.2.1. Mensalmente a UFES apresentará Relatório com os valores devidos para a CONTRATADA.

8.2.2. Os valores devidos serão creditados em favor da UFES no faturamento da semana seguinte à apresentação da fatura.

8.3. Não serão cobrados os serviços de esgoto e de internet fixa.

## **9. CARACTERÍSTICAS DA ESTRUTURA FÍSICA ATUAL DOS RUs**

9.1. As características principais referentes à estrutura física dos Restaurantes Universitários da UFES são as descritas abaixo. Para uma análise precisa do dimensionamento da estrutura predial e de instalações faz-se necessário a visita técnica no período próprio :

9.1.1. **Campus Goiabeiras:** possui estrutura física para produção e distribuição das refeições, com disponibilidade de seis câmaras frias, sistema de exaustão na área de produção e nas áreas de higienização, sob as máquinas de lavar bandejas e de lavar panelas, fornos combinados, panelões, balcões térmicos e *pass throughs*. Possui área de estoque para insumos alimentares e para estoque de insumos de limpeza separados. Possui Sala central de nutrição. Possui sala administrativa (escritório). Possui docas para recebimento de mercadorias. Possui estrutura para venda de tickets, possui catracas para leitura de cartão de proximidade em ambos os salões.

9.1.2. **Campus Maruípe:** possui estrutura física apenas para distribuição das refeições e para venda de tickets, possui catraca como barreira física e controle de entrada a partir dos tickets apenas;

9.1.3. **Campus São Mateus:** possui estrutura física para produção e distribuição das refeições, com disponibilidade de seis câmaras frias, sistema de exaustão sobre a máquina de lavar bandejas, pratos e



**Universidade Federal do Espírito Santo**  
**Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil**  
**Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

talheres, sobre a área de cocção onde se encontra um forno combinado, uma fritadeira de 180 litros, fogão industrial e três caldeiras (sendo uma caldeira inoperante) (obs.: o sistema de exaustão encontra-se inoperante no momento). Possui área de lavagem de bandejas, pratos e talheres, área de lavagem de panelas, gns, vasilhas e utensílios utilizados no preparo e cocção, área de lavagem de grãos e de preparo de tubérculos, área de higienização e preparação de saladas, açougue climatizado, área de distribuição de sucos e sobremesas, seis balcões térmicos e quatro *pass throughs*, sendo dois pass through refrigerados e dois térmicos. Possui sala central de apoio à supervisão técnica operacional da área de nutrição, possui docas para recebimento de mercadorias, almoxarifado de gêneros alimentícios climatizado, depósito de produtos de limpeza e higienização, salão de alimentação climatizado de setecentos metros quadrados (climatizador inoperante) para 500 usuários simultâneos, bebedouro ligado à rede de água tratada para os usuários, toaletes para usuários, toaletes para PcD. Possui guichê para venda de tickets climatizado (que necessita de reparos e manutenção), com ponto de acesso à rede internet, possui catraca (controle manual) como barreira física para o controle de acesso de usuários com controle de frequência através de tickets;

9.1.4. **Campus Alegre:** possui estrutura física para produção e distribuição das refeições, com disponibilidade de seis câmaras frias, sistema de exaustão na área de produção e nas áreas de higienização, máquinas de lavar bandejas e de lavar panelas, fornos combinados, panelões, balcões térmicos e *pass throughs*. Possui Sala central de nutrição. Possui área para recebimento de mercadorias. Possui estrutura para venda de tickets e controle de entrada a partir dos tickets apenas;

9.1.5. **Campus Jerônimo Monteiro:** possui estrutura física apenas para distribuição das refeições e controle de entrada a partir dos tickets apenas;

9.1.6. **Área experimental de Rive:** Possui apenas pontos para entrega de marmitas apenas em horário pré-definido com intervalo de distribuição não superior a 30 min e não inferior a 15 min.

Vitória, ES, 03 de janeiro de 2025.

**Comissão de Planejamento**

[Portaria de pessoal propaes/Ufes nº 11, de 24/10/2024](#)