

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**  
**INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO**  
**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA**  
**PROJETO ORIGEM UFRJ**

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021, para seleção de empreendedores(as) para obtenção de um selo de certificação de qualidade e sustentabilidade conferido pelo projeto ‘Origem UFRJ’.

Considerando a Portaria No. 9.895 de 7 de dezembro de 2021 que institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável a serem adotadas como referência em ambientes que comercializam, produzem ou oferecem alimentação no âmbito da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

A Comissão Organizadora do Projeto ‘Origem UFRJ’, tipificada no **Apêndice I**, vem divulgar a realização da **Chamada Pública** de acordo com as condições a seguir estabelecidas.

**TÍTULO I**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º O Projeto intitulado ‘Origem UFRJ’ foi criado em 2021 e propõe a cessão de um Selo de qualidade para produtos alimentícios artesanais, tendo como base questões relacionadas à sustentabilidade. Os empreendedores(as) selecionados(as) participarão de um processo formativo com o intuito de estimulá-los(as) a identificar em cada etapa da produção oportunidades para inovar no sentido da sustentabilidade; seja pela adoção de recursos tecnológicos, seja por meio da alteração de algum processo já existente. No que tange a comercialização dos produtos certificados pelo Selo SOU ‘Sustentabilidade Origem UFRJ’ pretende-se implementar modelos de negócios sustentáveis apoiados em redes de alunos(as) e egressos(as) para o escoamento da produção. Ressalta-se que a principal característica do projeto é de natureza acadêmica e visa, acima de tudo, apoiar o empreendedorismo e a inovação no ambiente universitário.

**TÍTULO II**  
**DO OBJETO**

Art. 2º A presente Chamada Pública tem o intuito de selecionar empreendedores(as) interessados(as) em receber a certificação do ‘Selo SOU’ para sua produção artesanal de alimentos e bebidas.

### **TÍTULO III** **DA REALIZAÇÃO**

Art. 3º O projeto se desenvolverá em três etapas, a saber:

I - Seleção de até 25 empreendedores(as) da área de alimentos e bebidas, discentes membros da comunidade acadêmica da UFRJ vinculados(as) a qualquer curso de graduação ou pós-graduação (com matrícula ativa) ou egressos(as) dos cursos de graduação em Gastronomia e Nutrição da UFRJ;

II - Ciclo formativo de 40h abrangendo temas relativos à inovação, criatividade e gestão de negócios gastronômicos e consultorias individuais para adequação dos empreendimentos aos critérios do 'Selo SOU';

III - Implantação de um ambiente, físico ou virtual, para exposição e comercialização dos produtos artesanais certificados.

§1º Para a participação no desenvolvimento do projeto e obtenção do 'Selo SOU' os participantes deverão considerar os seguintes requisitos:

I – Participação efetiva no ciclo formativo descrito na etapa II do art. 3º;

II – Disponibilidade de 10 horas semanais adicionais ao ciclo formativo supracitado, a se realizar entre março e julho de 2022, para o desenvolvimento de atividades ligadas ao projeto.

### **TÍTULO IV** **DA PARTICIPAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA E REQUISITOS DE** **ELEGIBILIDADE**

Art. 4º Estão habilitados(as) a atender esta Chamada Pública os(as) alunos(as) de todos os cursos de graduação e pós-graduação da UFRJ, com matrícula ativa, além de egressos(as) dos Cursos de Gastronomia e Nutrição do INJC/UFRJ.

Art. 5º No ato da inscrição deverá ser apresentada documentação comprobatória do vínculo com a UFRJ, conforme artigo 10º, inciso 2º.

Art. 6º Serão aceitos negócios estruturados já existentes voltados somente para o segmento gastronômico.

Art. 7º Serão aceitos produtos artesanais já desenvolvidos.

Art. 8º Serão aceitos projetos de produtos artesanais ainda não comercializados, contanto que já formatados, estruturados e consolidados em um plano de negócios ou planejamento similar (conforme especificado na ficha de inscrição), cuja viabilidade de desenvolvimento esteja em conformidade com o entendimento da Comissão Organizadora.

Art. 9º Não serão aceitos negócios cujo perfil não seja a produção de produtos alimentícios artesanais.

§1º Entendemos como produto agroalimentar artesanal ou alimento artesanal o conceito proposto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: “ (...) aquele elaborado a partir de matérias-primas de origem e qualidade sanitária reconhecidas, elaborados em escala restrita, a partir de processamento manual, com possibilidade de mecanização parcial dos processos, sendo que os manipuladores tenham domínio e conhecimento da totalidade do processo de produção, podendo ter variabilidade nas características organolépticas dos produtos, com uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos cosméticos”.<sup>1</sup> Dentre esses produtos geleias, conservas, compotas, pães, biscoitos, doces, bolos, bebidas alcoólicas, bebidas não alcoólicas, refeições congeladas, dentre outros.

§2º Caso não atenda aos pré-requisitos acima a proposta será desclassificada.

## **TÍTULO V**

### **DA INSCRIÇÃO PARA A CHAMADA PÚBLICA**

Art. 10º As propostas de candidatura serão recebidas no período entre 03/01/2022 e 31/01/2022, por meio de preenchimento da ficha de inscrição em link disponível na página do projeto (<http://origem.gastronomia.ufrj.br>), observando os requisitos de elegibilidade estabelecidos no TÍTULO IV do presente documento.

§1º Serão disponibilizados dois modelos distintos de ficha de inscrição, a saber:

- I - Modelo de ficha de inscrição para empreendedores que já comercializam seus produtos artesanais (**Apêndice II**);
- II - Modelo de ficha de inscrição para empreendedores que ainda NÃO comercializam seus produtos artesanais (**Apêndice III**).

§2º No ato da inscrição deverá ser apresentada a seguinte documentação:

---

<sup>1</sup> MAPA. Ministério da Agricultura, Agropecuária e Abastecimento. Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil: debates nacionais e locais para a valorização da “arte” e da tradição na produção e processamento de alimentos no contexto do SELO ARTE. Porto Alegre, novembro de 2019.

- I – Para alunos com matrícula ativa: comprovante de matrícula na UFRJ (CRID ou outro documento comprobatório emitido pelo SIGA);
- II – Para egressos dos cursos de Gastronomia e Nutrição da UFRJ: comprovante de conclusão de curso;
- III – Cópia de RG e CPF ou CNH;
- IV – Lista de verificação de boas práticas de produção (**Apêndice IV**).

Parágrafo único: O horário limite para submissão das inscrições será até às 23h59 (vinte e três horas e cinquenta e nove minutos), horário de Brasília, da data descrita no CRONOGRAMA, **Apêndice V** deste edital, não sendo aceitas inscrições submetidas após esse horário.

## TÍTULO VI DA SELEÇÃO DOS(AS) EMPREENDEDORES(AS)

Art. 11º As propostas submetidas serão avaliadas pela Comissão Organizadora do Projeto ‘Origem UFRJ’, tipificada no Apêndice I, de acordo com os seguintes critérios:

CRITÉRIOS	DETALHAMENTO	PONTUAÇÃO
I. Potencial para aquisição do selo	Serão considerados com alto potencial de aquisição do Selo SOU, empreendimentos e produtos que já estejam alinhados com os princípios da sustentabilidade, principalmente aqueles definidos como dimensões do Selo SOU, descritos no artigo 12º, desta CHAMADA PÚBLICA.	3
II. Tipo de produto	Será considerada a variedade de produtos oferecidos, bem como a diversidade de produtos frente aos demais empreendimentos participantes do processo de seleção objeto desta CHAMADA PÚBLICA.	3
III. Caráter inovador	Serão considerados de caráter inovador aqueles empreendimentos que propõem um produto inédito, exclusivo. Já as propostas com caráter inovador médio são aquelas que adicionam novas camadas de conhecimento em algo que já existe, adaptando produtos existentes a novos ingredientes.	2
IV. Maturidade do negócio	Será considerada a maturidade do empreendimento, levando-se em conta o tempo de existência, a assiduidade na produção, a capacidade de produção e inserção atual no mercado.	2

§1º Os empreendimentos selecionados serão aqueles que apresentarem a maior pontuação, calculada como uma média das pontuações estabelecidas por cada membro da Comissão Organizadora do Projeto ‘Origem UFRJ’.

§2º A Comissão Organizadora do Projeto ‘Origem UFRJ’ considerará, em caso de empate, a maior nota obtida nos critérios de julgamento I, II, III e IV, nesta ordem. Permanecendo o empate, será realizado sorteio.

§3º Serão eliminados(as) dessa seleção os(as) candidatos(as) que receberem nota 0 (zero) em quaisquer critérios relacionados no art.11º.

Art. 12º A avaliação do potencial para obtenção do ‘Selo SOU’ se dará de acordo com as seguintes dimensões:

Dimensões	Detalhamento	Pontuação
Origem	Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à <b>adquisição de insumos</b> . Trataremos de aspectos relacionados a distância de produção, proximidade com o produtor, modo de produção, tipo de processamento, diminuição de desperdícios, valorização da biodiversidade, valorização cultural e consumo consciente.	0,5
Produção	Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à <b>gestão do estoque e da produção</b> . Trataremos de aspectos relacionados à gestão de estoque, desperdício e práticas ambientais.	0,5
Oferta	Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à <b>comunicação e comercialização</b> . Trataremos de aspectos relacionados a estratégias de comunicação, acessibilidade, vendas e distribuição, circularidade da cadeia produtiva e outras certificações.	0,5
Respeito	Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas às <b>boas práticas</b> do empreendimento. Trataremos de aspectos ligados às relações de trabalho e temas ambientais, tais como gestão de resíduos e embalagens.	0,5
Afeto	Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à <b>afetividade</b> contida no alimento produzido. Trataremos de temas relacionados a comida afetiva (aspectos familiares), comida como cultura (aspectos culturais) e gastronomia social (aspectos sociais).	0,5

Diversidade	Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à <b>inserção de grupos vulneráveis</b> , tais como pessoas negras, populações tradicionais, mulheres, LGBTQIA+, idosos, pessoas com deficiência, dentre outros. Trataremos de aspectos relacionados à empregabilidade, valorização identitária e comprometimento.	0,5
-------------	---	-----

§1º Os empreendimentos aptos a receberem o Selo SOU serão aqueles que atenderem aos critérios definidos para cada dimensão do quadro acima, após o processo formativo e as consultorias individuais destacadas no artigo 3º deste documento;

**Parágrafo único:** Caberá à Comissão Organizadora do Projeto ‘Origem UFRJ’, de forma soberana, avaliar e selecionar, dentre os inscritos, os empreendimentos cujos negócios estejam alinhados com as dimensões propostas para o ‘Selo SOU’.

## TÍTULO VII DO RESULTADO

Art. 13º A lista de empreendedores(as) selecionados(as) para obtenção do ‘Selo SOU’ será disponibilizada no site (<http://origem.gastronomia.ufrj.br>) e redes sociais do projeto ([Instagram](#), [Twitter](#) e [LinkedIn](#)), para fins de conhecimento e publicidade, na data estabelecida no CRONOGRAMA (Apêndice V).

## TÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 14º Esclarecimentos e informações adicionais acerca desta Chamada podem ser obtidos pelo endereço eletrônico [origem@gastronomia.ufrj.br](mailto:origem@gastronomia.ufrj.br).

§1º Serão realizados três plantões online, em link a ser disponibilizado na página do projeto (<http://origem.gastronomia.ufrj.br>), para esclarecer dúvidas dos candidatos interessados em participar desta CHAMADA PÚBLICA, nas datas previstas no Cronograma (Apêndice V).

Art. 15º A interposição de recursos sobre o resultado do edital deverá ser comunicada formalmente à Comissão Organizadora do Projeto ‘Origem UFRJ’ pelo endereço eletrônico [origem@gastronomia.ufrj.br](mailto:origem@gastronomia.ufrj.br) dentro do prazo previsto no Cronograma (Apêndice V).

Art. 16º Casos omissos nesta CHAMADA PÚBLICA serão analisados pela Comissão Organizadora do Projeto ‘Origem UFRJ’.

Rio de Janeiro, 03 de janeiro de 2022.

## APÊNDICE I

### COMISSÃO ORGANIZADORA

A Comissão Organizadora do Projeto ‘Origem UFRJ’ é composta pelos professores:

- Ivan Bursztyn (Gastronomia/INJC/UFRJ), presidente da comissão
- Maria Eliza A. dos Passos (Gastronomia/INJC/UFRJ)
- Ceci Figueiredo (Gastronomia/INJC/UFRJ)
- Daniela Minuzzo (Gastronomia/INJC/UFRJ)
- Gustavo Melo (Psicologia/IP/UFRJ)
- Marcelo Chaves de Azevedo (Gastronomia/INJC/UFRJ)
- Moacir Sobral (Gastronomia/INJC/UFRJ)
- Raquel Ferreira da Ponte (Comunicação Visual Design/EBA/UFRJ)
- Rita Afonso (Administração/FACC/UFRJ)

## APÊNDICE II

### MODELO DE FICHA DE INSCRIÇÃO PARA EMPREENDEDORES QUE JÁ COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS

#### Seleção de empreendedores - Projeto Origem UFRJ - Modelo 1

*Este é apenas o modelo com as informações contidas na ficha de inscrição. As inscrições deverão ser realizadas em formulário eletrônico disponível no link:*

<https://forms.gle/hKbnFu6951iqXtUW9>

O Projeto ‘Origem UFRJ’ foi criado em 2021 e propõe a cessão de um Selo de qualidade para produtos alimentícios artesanais, tendo como base questões relacionadas à sustentabilidade. Os empreendedores selecionados participarão de um processo formativo com o intuito de estimulá-los a identificar em cada etapa da produção oportunidades para inovar no sentido da sustentabilidade; seja pela adoção de recursos tecnológicos, seja por meio da alteração de algum processo já existente. No que tange a comercialização dos produtos certificados pelo Selo SOU ‘Sustentabilidade Origem UFRJ’ pretende-se implementar modelos de negócios sustentáveis apoiados em redes de alunos e egressos para o escoamento da produção. Ressalta-se que a principal característica do projeto é de natureza acadêmica e visa, acima de tudo, apoiar o empreendedorismo e a inovação no ambiente universitário.

#### 1. Dados gerais

- 1.1. Nome completo:
- 1.2. E-mail de contato:
- 1.3. E-mail alternativo:
- 1.4. Telefone de contato (com DDD):
- 1.5. CPF:
- 1.6. DRE:
- 1.7. Idade:
- 1.8. Gênero: (Mulher cis, Mulher trans, Homem cis, Homem trans, Não binário, Agênero, Prefiro não responder)

- 1.9. Raça, segundo o IBGE: (Branca, Parda, Preta, Amarela, Indígena, Prefiro não responder)
- 1.10. Declaro que sou: (Discente da UFRJ, Egresso (a) do curso de Gastronomia, Egresso (a) do curso de Nutrição)
- 1.11. No caso de ser discente da UFRJ, informar o CURSO e o PERÍODO em que está inscrito/a:

## **2. Sobre o empreendimento**

- 2.1. Nome do empreendimento:
- 2.2. Tipo(s) de produto(s) que vende:
- 2.3. Dentre o(s) produto(s) que vende, qual(is) gostaria de certificar pelo Selo SOU?
- 2.4. Onde e como comercializa seu(s) produto(s)?
- 2.5. Fale brevemente sobre a capacidade de produção e entregas do(s) seu(s) produto(s):
- 2.6. O seu empreendimento está formalizado? Se sim, diga o enquadramento legal (ex.: MEI, microempresa, simples) e informe o CNPJ, se houver.
- 2.7. Motivos que o(a) levaram a começar a vender o(s) produto(s) (aproximadamente 500 caracteres):
- 2.8. Conte brevemente a história da sua trajetória na UFRJ e a relação com a comida produzida (aproximadamente 500 caracteres):
- 2.9. Principais pontos fortes do seu empreendimento (aproximadamente 500 caracteres):
- 2.10. Principais pontos fracos do seu empreendimento (aproximadamente 500 caracteres):
- 2.11. O seu empreendimento possui identidade visual? (Sim, Não)
- 2.12. Informe os links para as redes sociais e/ou site do seu empreendimento, se houver.
- 2.13. Qual(is) a(s) sua(s) motivação(ões) para participar do Projeto Origem UFRJ (aproximadamente 500 caracteres)

## **3. Dimensões do Selo SOU**

O Projeto Origem UFRJ propõe a certificação de produtos alimentícios artesanais por meio do Selo SOU Sustentabilidade Origem UFRJ, baseado na análise de seis dimensões: origem, produção, oferta, respeito, afeto e diversidade. Esta seção contém perguntas para diagnosticar o seu empreendimento em relação às dimensões do selo. Descreva como, na sua percepção, seu

empreendimento ou produto se posiciona com relação aos aspectos levantados em cada dimensão.

- 3.1. *Dimensão Origem:* Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à aquisição de insumos. Trataremos de aspectos relacionados a distância de produção, proximidade com o produtor, modo de produção, tipo de processamento, diminuição de desperdícios, valorização da biodiversidade, valorização cultural e consumo consciente. Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)
- 3.2. *Dimensão Produção:* Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à gestão do estoque e da produção. Trataremos de aspectos relacionados à gestão de estoque, desperdício e práticas ambientais. Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)
- 3.3. *Dimensão Oferta:* Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à comunicação e comercialização. Trataremos de aspectos relacionados a estratégias de comunicação, acessibilidade, vendas e distribuição, circularidade da cadeia produtiva e outras certificações. Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)
- 3.4. *Dimensão Respeito:* Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas às boas práticas do empreendimento. Trataremos de aspectos ligados às relações de trabalho e temas ambientais, tais como gestão de resíduos e embalagens. Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)
- 3.5. *Dimensão Afeto:* Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à afetividade contida no alimento produzido. Trataremos de temas relacionados a comida afetiva (aspectos familiares), comida como cultura (aspectos culturais) e gastronomia social (aspectos sociais). Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)
- 3.6. *Dimensão Diversidade:* Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à inserção de grupos vulneráveis, tais como pessoas negras, populações tradicionais, mulheres, LGBTQIA+, idosos, pessoas com deficiência, dentre outros. Trataremos de aspectos relacionados à empregabilidade, valorização identitária e comprometimento.

Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)

#### **4. Anexos**

- 4.1. Anexe um documento de identidade (RG e CPF ou CNH).
- 4.2. Anexe o seu comprovante de matrícula ou de conclusão de curso na UFRJ.
- 4.3. Preencha a lista de verificação de boas práticas de produção no seguinte link:
- 4.4. Anexe a logomarca do empreendimento, se tiver uma.
- 4.5. Anexe o comprovante de enquadramento legal do seu empreendimento, se tiver.

## APÊNDICE III

### MODELO DE FICHA DE INSCRIÇÃO PARA EMPREENDEDORES QUE AINDA NÃO COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS

#### Seleção de empreendedores - Projeto Origem UFRJ - Modelo 2

*Este é apenas o modelo com as informações contidas na ficha de inscrição. As inscrições deverão ser realizadas em formulário eletrônico disponível no link:*

<https://forms.gle/DdthEU6xLtUF8zJk6>

O Projeto ‘Origem UFRJ’ foi criado em 2021 e propõe a cessão de um Selo de qualidade para produtos alimentícios artesanais, tendo como base questões relacionadas à sustentabilidade. Os empreendedores selecionados participarão de um processo formativo com o intuito de estimulá-los a identificar em cada etapa da produção oportunidades para inovar no sentido da sustentabilidade; seja pela adoção de recursos tecnológicos, seja por meio da alteração de algum processo já existente. No que tange a comercialização dos produtos certificados pelo Selo SOU ‘Sustentabilidade Origem UFRJ’ pretende-se implementar modelos de negócios sustentáveis apoiados em redes de alunos e egressos para o escoamento da produção. Ressalta-se que a principal característica do projeto é de natureza acadêmica e visa, acima de tudo, apoiar o empreendedorismo e a inovação no ambiente universitário.

#### **1. Dados gerais**

1.1. Nome completo:

1.2. E-mail de contato:

1.3. E-mail alternativo:

1.4. Telefone de contato (com DDD):

1.5. CPF:

1.6. DRE:

1.7. Idade:

1.8. Gênero: (Mulher cis, Mulher trans, Homem cis, Homem trans, Não binário, Agênero, Prefiro não responder)

- 1.9. Raça, segundo o IBGE: (Branca, Parda, Preta, Amarela, Indígena, Prefiro não responder)
- 1.10. Declaro que sou: (Discente da UFRJ, Egresso (a) do curso de Gastronomia, Egresso (a) do curso de Nutrição)
- 1.11. No caso de ser discente da UFRJ, informar o CURSO e o PERÍODO em que está inscrito/a:

## **2. Sobre o futuro empreendimento**

- 2.1. Nome do empreendimento:
- 2.2. Tipo(s) de produto(s) que pretende vender, com breve descrição:
- 2.3. Dentre o(s) produto(s) que pretende vender, qual(is) gostaria de certificar pelo Selo SOU?
- 2.4. Missão, visão e valores do empreendimento (aproximadamente 500 caracteres):
- 2.5. O empreendimento tem algum histórico prévio? Se sim, comente brevemente. (aproximadamente 500 caracteres)
- 2.6. Sobre a capacidade produtiva do empreendimento, comente brevemente onde e como pretende produzir seu(s) produto(s)? (aproximadamente 500 caracteres)
- 2.7. Sobre a capacidade comercial do empreendimento, comente brevemente onde, como, para quem e em que quantidade pretende comercializar seu(s) produto(s)? (aproximadamente 500 caracteres)
- 2.8. Pretende formalizar o seu empreendimento? Se sim, diga em qual enquadramento legal seria (ex.: MEI, microempresa, simples).
- 2.9. Motivos que o(a) levaram a querer vender o(s) produto(s) (aproximadamente 500 caracteres):
- 2.10. Conte brevemente a história da sua trajetória na UFRJ e a relação com a sua ideia de empreendimento (aproximadamente 500 caracteres):
- 2.11. Principais oportunidades que avalia haver para o seu empreendimento:
- 2.12. Principais ameaças que avalia haver para o seu empreendimento:
- 2.13. O seu futuro empreendimento já possui identidade visual? (Sim, Não)
- 2.14. Informe os links para as redes sociais e/ou site do seu empreendimento, se houver.

2.15. Qual(is) a(s) sua(s) motivação(ões) para participar do Projeto Origem UFRJ (aproximadamente 500 caracteres)?

### **3. Dimensões do Selo SOU**

O Projeto Origem UFRJ propõe a certificação de produtos alimentícios artesanais por meio do Selo SOU Sustentabilidade Origem UFRJ, baseado na análise de seis dimensões: origem, produção, oferta, respeito, afeto e diversidade. Esta seção contém perguntas para diagnosticar o seu empreendimento em relação às dimensões do selo. Descreva como, na sua percepção, seu empreendimento ou produto se posiciona com relação aos aspectos levantados em cada dimensão.

3.1. *Dimensão Origem:* Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à aquisição de insumos. Trataremos de aspectos relacionados a distância de produção, proximidade com o produtor, modo de produção, tipo de processamento, diminuição de desperdícios, valorização da biodiversidade, valorização cultural e consumo consciente. Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)

3.2. *Dimensão Produção:* Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à gestão do estoque e da produção. Trataremos de aspectos relacionados à gestão de estoque, desperdício e práticas ambientais. Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)

3.3. *Dimensão Oferta:* Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à comunicação e comercialização. Trataremos de aspectos relacionados a estratégias de comunicação, acessibilidade, vendas e distribuição, circularidade da cadeia produtiva e outras certificações. Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)

3.4. *Dimensão Respeito:* Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas às boas práticas do empreendimento. Trataremos de aspectos ligados às relações de trabalho e temas ambientais, tais como gestão de resíduos e embalagens. Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)

3.5.*Dimensão Afeto*: Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à afetividade contida no alimento produzido. Trataremos de temas relacionados a comida afetiva (aspectos familiares), comida como cultura (aspectos culturais) e gastronomia social (aspectos sociais). Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)

3.6.*Dimensão Diversidade*: Nessa dimensão buscamos avaliar questões relativas à inserção de grupos vulneráveis, tais como pessoas negras, populações tradicionais, mulheres, LGBTQIA+, idosos, pessoas com deficiência, dentre outros. Trataremos de aspectos relacionados à empregabilidade, valorização identitária e comprometimento. Descreva brevemente como percebe que o seu empreendimento trabalha essas questões. (aproximadamente 500 caracteres)

## 4. Anexos

4.1. Anexe um documento de identidade (RG e CPF ou CNH).

4.2. Anexe o seu comprovante de matrícula ou de conclusão de curso na UFRJ.

4.3. Preencha a lista de verificação de boas práticas de produção no seguinte link.

4.4. Anexe a logomarca do empreendimento, se tiver uma.

**APÊNDICE IV**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO**

*Este é apenas o modelo com as informações contidas na lista de verificação de boas práticas. O preenchimento deverá ser realizado em formulário eletrônico disponível no*

*link: <https://forms.gle/c6pjWkTbyH5eVVrn7>*

Este formulário, criado com base na RDC 216/04, visa conhecer e avaliar as condições higiênico-sanitárias dos empreendimentos.

<b>1.EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Não se aplica</b>
A área externa do estabelecimento encontra-se livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?			
O acesso das matérias primas é feito de forma isolada ou em horário específico?			
A área interna do estabelecimento encontra-se livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, sem a presença de animais?			
O piso é feito de revestimento liso, impermeável e lavável?			
O piso está em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, infiltrações e outros)?			
O revestimento do teto é liso, impermeável e lavável?			
O teto encontra-se em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, infiltração, goteiras, vazamentos, bolores, descascamentos e outros)?			
O revestimento das paredes e divisórias é liso, impermeável e lavável?			
As paredes e divisórias estão em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, infiltração, goteiras, vazamentos, bolores, descascamentos e outros)?			
As portas são dotadas de proteção que impeça a entrada de pragas?			
As janelas são dotadas de proteção que impeça a entrada de pragas?			
As instalações sanitárias e vestiários têm comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios?			
As instalações sanitárias e vestiários são mantidos organizados e em adequado estado de conservação?			

As portas externas das instalações sanitárias e vestiários são dotadas de fechamento automático?			
As instalações sanitárias possuem lavatórios e estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos?			
Os coletores dos resíduos são dotados de tampa e acionados sem contato manual?			
Existem lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação?			
Os lavatórios estão em boas condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionados sem contato manual?			
A iluminação da área de preparação proporciona a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos?			
As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos são apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais?			
As instalações elétricas são embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes?			
A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente, livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento?			
Há incidência do fluxo de ar diretamente sobre os alimentos (ventilador)?			
Os equipamentos e filtros para climatização estão conservados?			
A limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes são registradas e realizadas conforme legislação específica?			
As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados?			
A higienização das instalações é adequada e feita com frequência?			
As instalações são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas?			
As operações de limpeza e, se for o caso, desinfecção das instalações são realizadas rotineiramente?			
Há registro das operações de limpeza realizadas não rotineiramente (caixa d'água, etc)?			

Os produtos saneantes utilizados têm registro no Ministério da Saúde?			
A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?			
Os produtos de higienização estão identificados e guardados em local reservado para essa finalidade?			
Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização, próprios para a atividade, estão conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade?			
Os utensílios utilizados na higienização de instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento?			
As instalações, equipamentos, móveis e utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros?			
Existe um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos?			
Em caso de adoção de controle químico, há a existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde?			
Quando aplicado o controle químico, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes?			
As instalações são abastecidas com água corrente?			
Utiliza solução alternativa de abastecimento de água com potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais?			
O gelo é mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação?			
O reservatório de água é edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos entre outros defeitos e encontra-se em adequado estado de conservação e higiene e devidamente tampados?			
Dispõe de recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte devidamente identificados e íntegros, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos?			
Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado das áreas de preparação e armazenamento de alimentos?			
Dispõe de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica?			
Os ralos sifonados e grelhas têm dispositivos que permitam seu fechamento?			
As caixas de gordura e de esgoto têm dimensões compatíveis ao volume de			

resíduos?			
As caixas de gordura e esgoto estão localizadas fora da área de preparação, armazenamento de alimentos e em adequado estado de conservação e funcionamento?			
As caixas de gordura são periodicamente limpas e o descarte dos resíduos atende ao disposto em legislação específica?			
A edificação e instalações permitem a execução de um fluxo de preparação adequado?			
O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações?			
Há separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada?			
<b>2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Não se aplica</b>
Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica?			
Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos estão em adequado estado de conservação, são resistentes à corrosão e à repetidas operações de limpeza e desinfecção?			
É realizada a manutenção programada e periódica dos equipamentos e a calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição?			
São mantidos registros da realização dessas operações?			
Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos possuem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização ou ser fonte de contaminação dos alimentos?			
Os equipamentos, móveis e utensílios têm uma frequência de higienização adequada?			
Os produtos saneantes utilizados são regularizados no Ministério da Saúde?			
A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?			
Os produtos de higienização estão identificados e guardados em local reservado para essa finalidade?			
Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização próprios para a atividade, encontram-se conservados, limpos, disponíveis, em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade?			
Os utensílios utilizados são de uso exclusivo para higienização?			

<b>3. MANIPULADORES</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Não se aplica</b>
A utilização de uniformes é compatível com a atividade, estando conservados e limpos?			
São trocados, no mínimo, diariamente?			
Os uniformes são usados exclusivamente nas dependências internas?			
As roupas e objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para este fim?			
As mãos estão limpas, com unhas curtas, sem esmalte ou base, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.), sem maquiagem; os cabelos estão presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba?			
É feita a lavagem cuidadosa das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após a manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, tocar materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário?			
Os manipuladores fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosse, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades?			
Existem cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?			
Existe registro do controle da saúde dos manipuladores, realizado de acordo com a legislação específica?			
Os manipuladores que apresentam lesões ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos?			
Existe supervisão e capacitação periódica em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos?			
Existe registro dessas capacitações?			
Os visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores?			
<b>4. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Não se aplica</b>
O transporte dos insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação?			
A recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens é realizada em área protegida e limpa?			
As matérias-primas, ingredientes e embalagens são inspecionados e aprovados na recepção?			

As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes estão íntegras?			
São adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado?			
A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes e produtos que necessitem de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de recepção e armazenamento?			
Os lotes reprovados ou com prazo de validade vencido são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou devidamente identificados e armazenados separadamente, sendo determinada a destinação final?			
As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes?			
Estão adequadamente acondicionados e identificados e sua utilização respeita o prazo de validade?			
Estão armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local?			
<b>5. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Não se aplica</b>
A quantidade de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias?			
Os recipientes para coleta de resíduos são dotados de tampas e acionados sem contato manual?			
São utilizadas matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica?			
Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada?			
Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo?			
Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados?			
Os produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento?			
Após a abertura ou retirada da embalagem original, as matérias-primas e os ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade?			
Antes de iniciar a preparação dos alimentos, é realizada adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, quando aplicável, minimizando o risco de contaminação?			

O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius)? Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
É avaliada a eficácia do tratamento térmico pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento?			
Os óleos e gorduras são substituídos imediatamente sempre que há alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça?			
O descongelamento dos alimentos é realizado de forma a evitar a multiplicação microbiana.? O descongelamento efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			
Os alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados não são recongelados?			
Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana? Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.			
No processo de resfriamento, a temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas?			
Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos preparados são previamente submetidos ao processo de resfriamento?			
Os alimentos são conservados sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos)?			
O consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior obedece ao prazo máximo de 5 (cinco) dias?			
Caso utilize temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo é reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado?			
Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento possuem invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade?			
A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada?			
Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial, quando aplicável?			
Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e aplicados de forma a evitar a			

presença de resíduos no alimento preparado?			
Existe um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devendo ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.?			
O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos possui comprovadamente curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas?			
<b>6. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Não se aplica</b>
Os alimentos preparados são mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados e protegidos contra contaminantes? Na identificação deve constar no mínimo: designação do produto, data de preparo e prazo de validade.			
O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária?			
Os recipientes para coleta de resíduos são dotados de tampas e acionados sem contato manual?			
São adotadas medidas nos meios de transporte higienizados do alimento preparado a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas?			
Os veículos de transporte dos alimentos são dotados de cobertura para proteção da carga, não transportando outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado?			

**APÊNDICE V**

**CRONOGRAMA**

<b>FASES</b>	<b>DATAS</b>
<b>Lançamento da chamada pública</b>	<b>03/01/2022</b>
<b>Período de inscrições</b>	<b>03/01/2022 até 31/01/2022</b>
<b>Plantão de dúvidas</b>	<b>13/01/22 às 10h</b> <b>19/01/22 às 13h</b> <b>25/01/22 às 16h</b>
<b>Seleção dos empreendedores</b>	<b>01/02/22 a 10/02/22</b>
<b>Divulgação dos resultados</b>	<b>11/02/22</b>
<b>Interposição de recursos</b>	<b>11/02/22 a 17/02/2022</b>
<b>Resultado final</b>	<b>24/02/2022</b>