

1ª Edição - 2025



ru
UFAM

Guia do Restaurante Universitário

**KLÉLIA SANTOS
BRUNA SENA
PAULO OLIVEIRA
EDILENE GRIJÓ
OLIVIA MORENO**

**COORDENAÇÃO DOS RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS - CRUNI**



Um Guia Prático para Você

03

Objetivos

04

Acesso ao RUs

05

Políticas de Subsídio

06

Valores das Refeições

06

Horários de Funcionamentos

09

Consulta de Saldo e Extrato

10

Cardápio

14

Controle de qualidade

15

Registro de Ocorrência

15

Pesquisa de Satisfação

17

Equipe Técnica

18

Canais de Atendimento



**COORDENAÇÃO DOS RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS - CRUNI**



APRESENTAÇÃO



CAMPUS MANAUS
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

Este guia foi elaborado pela Coordenação dos Restaurantes Universitários do Campus Manaus, com o intuito de informar a comunidade acadêmica sobre o funcionamento e serviços dos Restaurantes Universitários (RUS) da Universidade Federal do Amazonas (UFAM).

✓ **Nosso Objetivo**

- Oferecer alimentação diversificada, balanceada e segura, sempre observando as melhores práticas e padrões.
- Atender toda a comunidade acadêmica.
- Contribuir para a permanência e o desenvolvimento integral dos discentes.



**Consulte o Guia e Conheça os Restaurantes
Universitários-UFAM**

O RU ATENDERÁ:

- ✓ Estudantes regularmente matriculados nos cursos de graduação da UFAM;
- ✓ Estudantes regularmente matriculados nos cursos de Pós-Graduação da UFAM;
- ✓ Servidores técnico-administrativos e docentes da UFAM ativos, mesmo sendo alunos de graduação presencial;
- ✓ Estudantes em mobilidade internacional;
- ✓ Estudantes e servidores ativos de outras universidades federais em mobilidade nacional;
- ✓ Pessoas não integrantes da comunidade universitária da UFAM, mas com algum vínculo temporário com a Universidade.
- ✓ O visitante dos RUs, fará aquisição do tíquete na modalidade visitante, com valor integral (sem subsídio) apresentando ao responsável pela validação.

Para utilizar o Restaurante Universitário é necessário:

- ✓ Ser estudante da UFAM, regularmente matriculado em curso de graduação ou pós-graduação presencial em pelo menos uma das disciplinas;
- ✓ Preencher o formulário de autodeclaração de vulnerabilidade socioeconômica, disponível no E-campus/Portal do Aluno;
- ✓ Apresentar a Declaração do Restaurante Universitário, disponível no E-campus/Portal do Aluno;
- ✓ A declaração pode ser apresentada de forma impressa ou digital (com código de barras legível) acompanhada de documento oficial de identificação com foto. ou Carteiras estudantis com foto expedidas pelos diretórios estudantis com código de barras para o escaneamento.
- ✓ Na primeira utilização das carteiras expedidas pelos diretórios estudantis o aluno deverá apresentar a equipe de fiscalização para verificação de informações.

É considerado documento oficial com foto: RG, CNH, Carteira de reservista, Passaporte, CIN. Os documentos digitais serão aceitos, desde que apresentados no aplicativo de origem.



A refeição serve apenas 1 pessoa. A declaração do RU é de uso **exclusivo de cada usuário, pessoal e intransferível.**



ATENÇÃO

- A Não apresentação dos documentos acima citados, impede o discente de efetuar o consumo de forma subsidiada, exceto, se usar o ticket de visitante;
- No caso de perda, extravio ou roubo dos tickets de alimentação, o RU não se responsabiliza.

Políticas de Subsídio

Subsídio Parcial:

- Destinado a estudantes de graduação presencial, regularmente matriculados(as). Nesta modalidade, o valor da refeição é parcialmente subsidiado pela Universidade. Podendo se estender aos alunos de pós-graduação presencial (Mestrado e Doutorado), autodeclarados vulneráveis e regularmente matriculados(as).

Isenção do RU!

Subsídio Integral: É destinado a estudantes regularmente matriculados(as) em cursos de graduação presencial em situação comprovada de vulnerabilidade socioeconômica avaliados pela PROAE(Pró-Reitoria de Assistência Estudantil), por meio de submissão a edital. As refeições terão subsídio integral com recursos do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Nessa modalidade, o estudante tem acesso gratuito às refeições.

VOCÊ SABIA?

- Os estudantes que recebem auxílio pela PROAE são Isentos de pagamento nas refeições do restaurante universitário em todos os Campus da Ufam.

COORDENAÇÃO DOS RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS - CRUNI



Horário de Fornecimento para você não perder nenhuma refeição!

Restaurante Universitário - Campus

Local	Refeição	Horários De Segunda a Sábado 	
Setor Sul	Desjejum	Das 06:30 às 08:30	Das 07:00 às 08:30
	Almoço	Das 11:00 às 14:00	Das 11:00 às 13:00
	Jantar	Das 17:30 às 20:30	

Local	Refeição	Horários De Segunda a Sexta Sábado	
Setor Norte	Desjejum	Das 06:30 às 08:30	 sem funcionamento aos Sábados
	Almoço	Das 11:00 às 14:00	
	Jantar	Das 17:30 às 20:30	

Qual o horário de funcionamento dos caixas?	
De Segunda a Sexta	Sábado
Das 06:30 às 08:30	Das 06:30 às 08:30
Das 10:00 às 14:00	Das 11:00 às 13:00
Das 17:00 às 20:30	

O funcionamento dos Restaurantes Universitários acompanhará o Calendário Acadêmico, com fechamento nos feriados e pontos facultativos ou por necessidades de manutenção.

Valores das Refeições

Refeição	 Estudantes de Graduação	 Estudantes Pós- Graduação	 Visitantes
Desjejum	R\$ 0,75	R\$ 2,60	R\$ 8,33
Almoço	R\$ 1,30	R\$ 5,30	R\$ 16,82
Jantar	R\$ 1,40	R\$ 5,30	R\$ 16,91

Os valores estão sujeitos a alterações a cada renovação contratual.

Horário de Fornecimento das Unidades descentralizadas- Saúde

Restaurante Universitário Faculdade de Medicina/Odontologia e Escola de Enfermagem

Local	Refeição	Horários De Segunda a Sexta 
Faculdade de Medicina	Desjejum	Das 06:30 às 08:30
	Almoço	Das 11:00 às 14:00

Local	Refeição	Horários De Segunda a Sexta 
Escola de Enfermagem	Desjejum	Das 06:30 às 08:30
	Almoço	Das 11:00 às 14:00

Qual o horário de funcionamento dos caixas?
De Segunda a Sexta
Das 06:30 às 08:30
Das 10:00 às 14:00



O funcionamento dos Restaurantes Universitários acompanhará o Calendário Acadêmico, com fechamento nos feriados e pontos facultativos ou por necessidades de manutenção.

Valores das Refeições

Refeição	 Estudantes de Graduação	 Estudantes Pós- Graduação	 Visitantes
Desjejum	R\$ 0,75	R\$ 2,60	R\$ 10,40
Almoço	R\$ 1,30	R\$ 5,30	R\$ 18,85

Obs: Os valores estão sujeitos a alterações a cada renovação contratual.

Declaração do restaurante universitário.

Saiba como imprimir sua Carteirinha do RU!

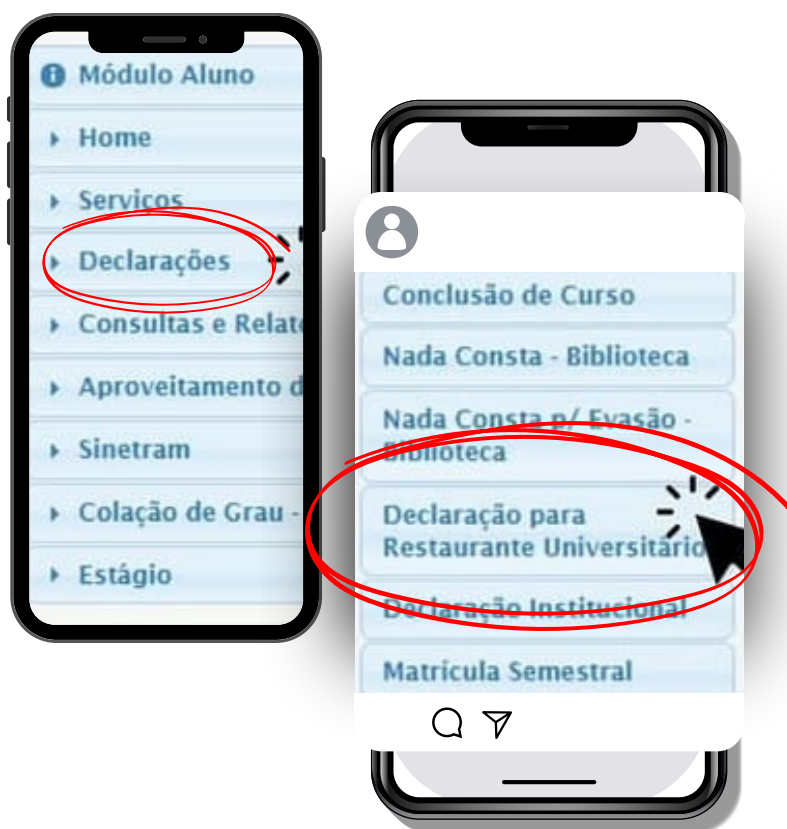


1. Para baixar sua carteirinha do RU, acesse o portal do E-campus

2. Clique no módulo aluno



3. Em seguida clique **declarações** e depois em **declaração para restaurante universitário**.



4. Agora é só emitir sua declaração para garantir a compra de Créditos e apresentar na cabine de validação na entrada do Restaurante universitário.

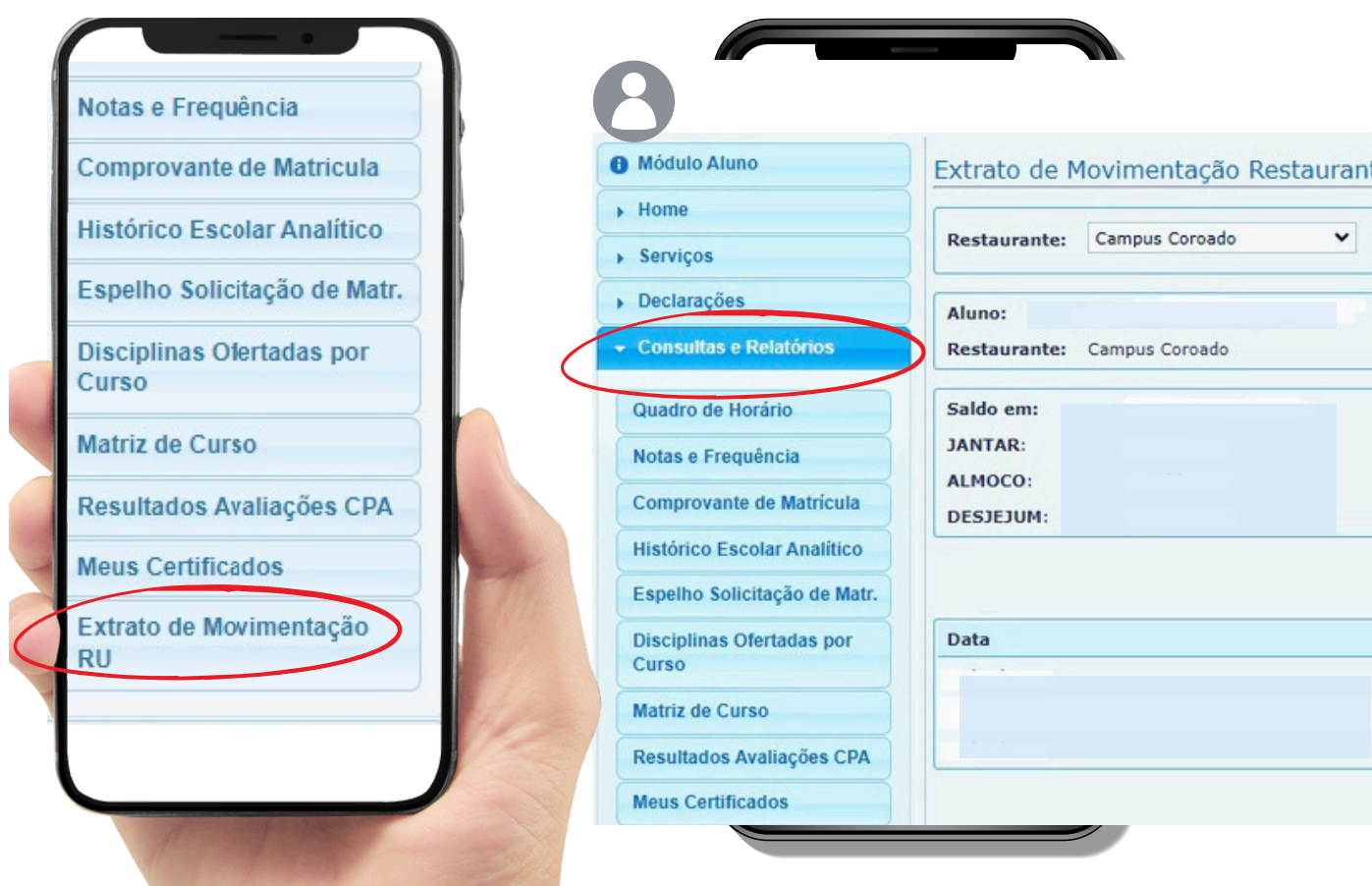


Consulta de Créditos e Extrato

Saiba como acessar!



Para Acompanhar seu saldo, acesse o E-Campus, Extrato de Movimentação do Restaurante Universitário, na aba “Consultas e Relatórios”



O crédito é de uso exclusivo de cada usuário, pessoal e intransferível.

CRÉDITOS PARA ACESSO AO RU

Cada Restaurante Universitário da capital tem um limite do número de créditos mensais:

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	QUANTIDADE	TIPO DE REFEIÇÃO
CAMPUS ARTHUR VIRGILIO FILHO – SETOR SUL (Bloco R)	26 Créditos	Desjejum/ Almoço/ Jantar
CAMPUS ARTHUR VIRGILIO FILHO – SETOR NORTE (Centro de Convivência)	26 Créditos	Desjejum/ Almoço/ Jantar
FACULDADE DE MEDICINA E ODONTOLOGIA	22 Créditos	Desjejum / Almoço
ESCOLA DE ENFERMAGEM	22 Créditos	Desjejum / Almoço

Saiba mais!

- ✓ Os créditos são vendidos pela empresa terceirizada responsável pelo fornecimento. O estudante poderá efetuar a compra de créditos, com valor subsidiado, no próprio RU.
- ✓ Os créditos terão validade semestral ou segundo a orientação dos gestores do contrato.
- ✓ O crédito dá acesso a uma única refeição por pessoa, seja desjejum, almoço ou jantar;
- ✓ Os créditos comprados só poderão ser utilizados durante a vigência do contrato nas unidades de fornecimento do restaurante onde os créditos são válidos.



Cardápio

Como é feito o planejamento do cardápio do RU?

O cardápio mensal é elaborado por nutricionistas da empresa terceirizada e aprovado por Nutricionistas da UFAM com base no termo de referência do contrato, visando os aspectos da qualidade, quantidade, diversidade das cores e a harmonia do prato como um todo.

Como é feito o acesso com Alimentação Própria por Motivo de Saúde?

Será permitido o acesso de discentes ao Restaurante Universitário (RU) portando alimentação própria exclusivamente nos casos em que houver justificativa médica ou nutricional devidamente comprovada. Para obter autorização de acesso sem a necessidade de aquisição do crédito, o discente deverá apresentar laudo médico ou declaração de profissional de saúde habilitado, especificando a condição que exige dieta especial incompatível com as refeições fornecidas pelo RU.

Como funciona o atendimento a Eventos e Grupos ?

O atendimento a participantes de eventos conduzidos e organizados pela Instituição (Ufam) fica condicionado à autorização, pela Equipe de Fiscalização dos RUs, após consulta à Unidade de Nutrição. e que seja comunicado com antecedência a solicitação da demanda.

Como faço para ter acesso à opção vegetariana?

O cadastro é feito via preenchimento de formulário eletrônico (Google Forms) por meio do link ou Qrcode disponível no site da UFAM e nas entradas e saídas dos restaurantes.

Importante Saber

Nosso cardápio possui indicações de itens que contém a presença de ingredientes alergênicos como: Leite e derivados, Glúten, Cogumelo, Oleaginosa e Suíno trazendo informações importantes para pessoas que possuem algum tipo de alergia ou intolerância alimentar. As pessoas que se encaixam nessas restrições devem ficar atentas a legenda disponível no cardápio.



[Link](#)

[opção
vegetariana](#)



Saiba mais

Como funciona o porcionamento das refeições no RU?

As refeições serão servidas nos refeitórios dos RUs sob sistema misto de distribuição, **“self-service” parcial**, ou seja, parte é servida pelo comensal e parte, por funcionários do RU, especificamente os pratos principais, seguindo as recomendações de porcionamento determinadas no termo de referência vigente em cada unidade.

Posso repetir a refeição?

Cada comensal tem direito a um único acesso por refeição.

Posso repetir suco ou pegar mais de um doce ou fruta?

Cada comensal tem direito a um copo de 300 ml de suco e pode escolher apenas uma sobremesa como opção: um doce ou uma porção de fruta.

Como funciona a devolução dos utensílios no RU?

Ao término de cada refeição, o usuário deverá descartar os restos em cada coletor específico, em seguida, devolver a bandeja e os demais utensílios no Guichê de Devolução.

Como funciona a prestação de serviço do RU?

A UFAM contrata através de licitação empresas especializadas em produção, transportes e distribuição de refeições. As refeições são produzidas e distribuídas no Setor Sul, sendo transportadas e distribuídas na unidade do Setor Norte.

Da mesma maneira acontece com as unidades descentralizadas, as refeições são produzidas e distribuídas no Ru da Faculdade de Odonto e Medicina, sendo transportadas e distribuídas na unidade da Escola de Enfermagem.

Como ter acesso ao cardápio do RU?

O cardápio semanal está disponível no site da UFAM através do link ou Qrcode que fica disponível no site da UFAM e nas entradas e saídas dos restaurantes.

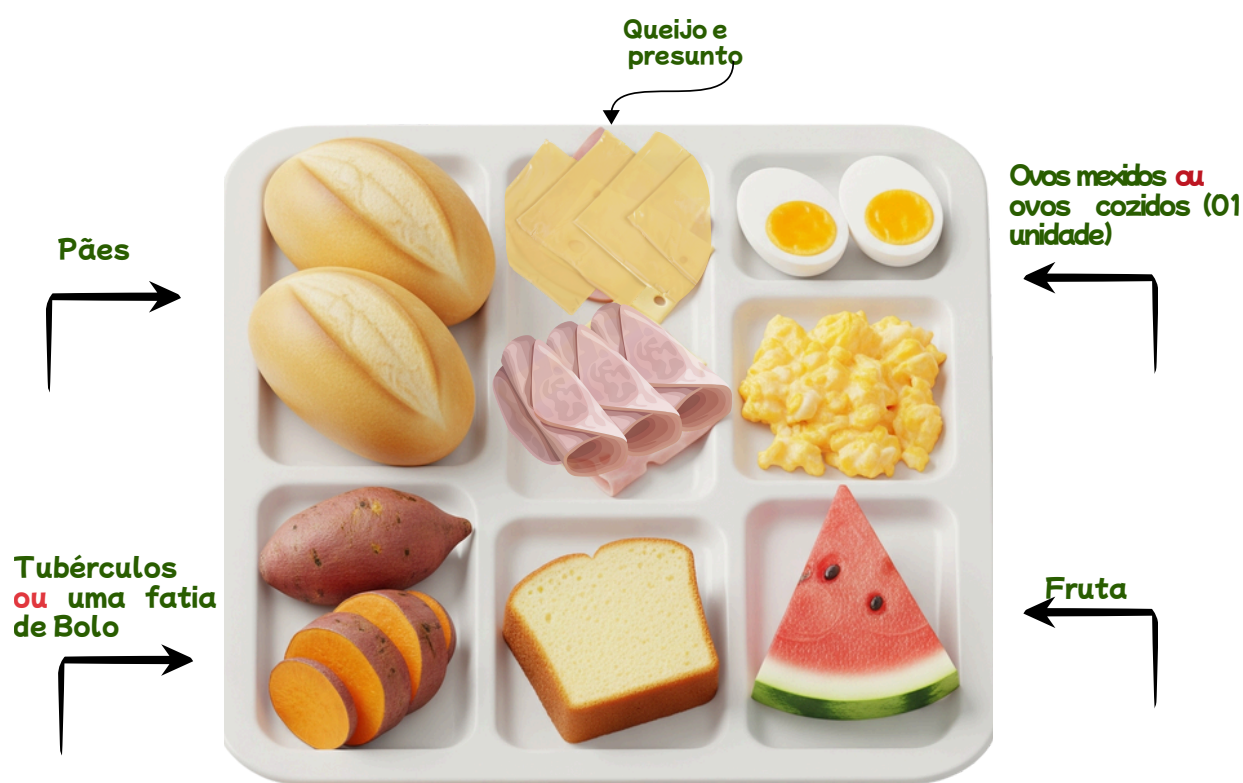


[Link](#)

[cardápio](#)

Como 'se servir' nos RUS no horário do Desjejum?

- Setor Norte
- Setor sul
- Medicina
- Enfermagem



Item 1 **Pão**
02 unidades OU 04 fatias

Item 2 **Queijo e Presunto** OU **Ovo frito, mexido ou cozido (01 unidade)** OU **molho de salsicha, requeijão e outros**

Item 3 **Tubérculo ou Cuscuz ou Bolo** OU **Mingau**
Copo 180ml

Item 4 **Fruta** 01 unidade OU 01 fatia (quando for abacaxi, mamão, melão e melancia)

Item 5 **Café com Leite** 200ml

Item 6 **Achocolatado** 200ml OU **Suco** 200ml

Como 'se servir' nos RUS nos horários do Almoço e Jantar?

- Setor Norte
- Setor sul
- Medicina
- Enfermagem



Almoço

Item 1	Salada Crua
Item 2	Salada Cozida
Item 3	Proteína porcionada pela empresa 2 tipos de proteína (podendo escolher 01 opção OU as 02 opções com metade da porção de cada tipo)
Item 4	Guarnição Hortaliças, tubérculos, massas, suflês, preparações a base de milho e farofa
Item 5	Acompanhamentos • Arroz OU arroz integral • Feijão carioca OU jalo OU preto
Item 6	Sobremesa (Frutas ou Doces) • Frutas: 01 unidade OU 01 fatia (abacaxi, mamão, melão e melancia) • Doces: 1 porção
Item 7	Suco 300ml

Jantar

Item 1	Salada Crua
Item 2	Salada Cozida
Item 3	Proteína porcionada pela empresa 2 tipos de proteínas (podendo escolher 01 opção OU as 02 opções com metade da porção de cada tipo)
Item 4	Guarnição Hortaliças, tubérculos, massas, suflês, preparações a base de milho e farofa
Item 5	Acompanhamentos • Arroz OU arroz integral
Item 6	Sopa ou Canja 1 porção
Item 7	Sobremesa (Frutas ou Doces) • Frutas: 01 unidade OU 01 fatia (abacaxi, mamão, melão e melancia) • Doces: 1 porção
Item 8	Suco 300ml

Controle de Qualidade

COMO É REALIZADO O CONTROLE DE QUALIDADE NO RU?

O controle de qualidade dos alimentos produzidos nos Restaurantes Universitários é realizado desde a seleção e recebimento da matéria-prima até o produto final conforme orientações do Manual de Boas Práticas de Fabricação - MBPF e os Procedimentos Operacionais Padrão-POPS, seguindo os requisitos da Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

São coletadas as amostras das preparações de cada refeição e armazenadas por 72 horas, para serem submetidas a análise em laboratório quando for necessário.

PARA GARANTIR A QUALIDADE DO SERVIÇO O RU UTILIZA O MANUAL DE FISCALIZAÇÃO .

Clique aqui e Saiba mais!

**MANUAL DE FISCALIZAÇÃO DOS
RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS**



O Manual de Fiscalização dos Restaurantes Universitários (RU) da UFAM serve como guia para garantir a qualidade dos serviços prestados, a segurança alimentar e a conformidade com as normas e legislações vigentes. Buscando a Garantia da Qualidade Alimentar e eficiência dos serviços prestados, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da comunidade universitária.

**COORDENAÇÃO DOS RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS - CRUNI**

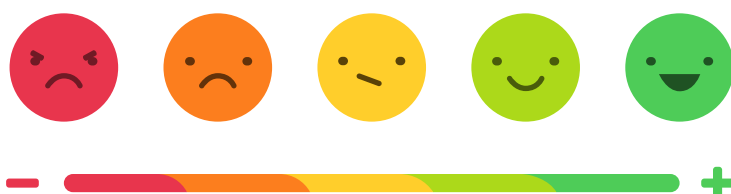


Registro de Ocorrência

Para Registro de Ocorrência no Restaurante Universitário é necessário:

- ✓ Apresentar a reclamação diretamente aos servidores da UFAM na sala de validação do consumo dos RUs, através de relatos no **Livro de Ocorrência** disponível nas unidades ou via **e-mail: ru@ufam.edu.br**. No registro é necessário detalhar a reclamação, juntamente com o nome completo, CPF, contato e o curso.
- ✓ As ocorrências precisam ser relatadas e em caso de amostra, entregar imediatamente ao servidor da UFAM no horário em que foram ocasionadas, para que sejam analisadas e tomadas as devidas providências.

Como utilizar a Pesquisa de Satisfação dos serviços prestados pelo RU?



Faça o registro de suas sugestões, elogios e reclamações em nossa pesquisa de satisfação. Dessa forma você estará contribuindo para a melhoria de nosso serviço.

A aplicação da pesquisa é via preenchimento de formulário eletrônico (Google Forms) disponibilizado por meio de um **link** ou **Qrcode** que fica disponível no site da UFAM e nas entradas e saídas dos restaurantes.

pesquisa de satisfação



DENTRO DO RU

- Setor Norte
- Setor sul
- Enfermagem
- Medicina

IMPORTANTE SABER!

	Higienize suas mãos nas pias específicas antes de se servir;
	Ao acessar a rampa de alimentos mantenha os cabelos presos e evite conversar durante o servir para que não haja contaminação dos alimentos;
	Incentive uma cultura de práticas respeitosas com os funcionários. Eles trabalham para resguardar os direitos dos usuários assim como para melhor atendê-los dentro das possibilidades de ação;
	Jogue o lixo no local especificado, destinando cada detrito para o cesto de destino (papel, plástico, orgânico e casca de frutas);
	Seja ético com os demais usuários. Não fure fila. Não guarde vaga na fila;
	Não é permitido reservar mesas e cadeiras, pois isto desregula a logística de atendimento do refeitório;
	Após terminar sua refeição desocupe o espaço para dar lugar às pessoas que ainda não se alimentaram;
	Uso consciente de copo (utilize as canecas ofertadas pela Coordenação dos Restaurantes Universitários ou copos retornáveis). Contribua com o meio ambiente;
	Evite desperdícios. Sirva-se somente do que for comer;
	É proibido levar alimentos para ser consumidos fora das dependências do RU.

COORDENAÇÃO DOS RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS - CRUNI



Equipe Técnica RU

- Setor Norte
- Setor sul
- Enfermagem
- Medicina

Coordenadora do Restaurante Universitário

Klélia Sandra Brasil dos Santos

Gestora do contrato RU Campus

Carla Alessandra Oliveira

Fiscalização técnica Setor Sul e Norte

Carla Alessandra Oliveira

Edilene Grijó

Olivia Moreno

Equipe de Fiscalização Setorial Campus Setor Norte

Francisco Ferreira

Alzenir Sobral

Antônio Carlos

Plínio Fonseca

Equipe de Fiscalização Setorial Campus Setor Sul

Bruna Sena

Nilda Soares

Lucas Teixeira

Gestora do contrato RU Saúde:

Marluce Cavalcante

Fiscalização técnica RU Saúde

Edilene Grijó

Marluce Cavalcante

Equipe de fiscalização Setorial RU Saúde

Antônio Pedro

Wendell de Almeida

E-mail: ru@ufam.edu.br

Equipe responsável pelo conteúdo informativo do RU:

- **Elaboração: Klélia Santos e Bruna Sena**
- **Revisão: Paulo Oliveira**
- **Colaboração: Edilene Grijó e Olivia Moreno**

Precisa de mais informações ?



Fale conosco presencialmente



ru@ufam.edu.br

Links importantes

cardápio

https://drive.google.com/drive/folders/1LZU2_zJ-lsTGp9wc3Eea8ubeUOQr9SgS

opção vegetariana

https://docs.google.com/forms/d/1baabN8uPczj2XGQT1h_9_tTXdu9vwdhisIPD6SqPMOc/viewform?edit_requested=true

pesquisa de satisfação

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScYT-lOMSLSjCzREUWDY6MtzT1gcBF0ZrLxGcrXchA7pKjKlw/viewform>



ou acesse os
QR codes



COORDENAÇÃO DOS RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS - CRUNI

