

Um Guia Prático para Você



O COMPANHEIRO QUE ACOMPANHA A SUA ALIMENTAÇÃO

GUIA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO-UFAM 2025



**COORDENAÇÃO DOS RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS - CRUNI**

**KLÉLIA SANTOS
BRUNA SENAA**



APRESENTAÇÃO

ESTA CARTILHA FOI ELABORADA 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)

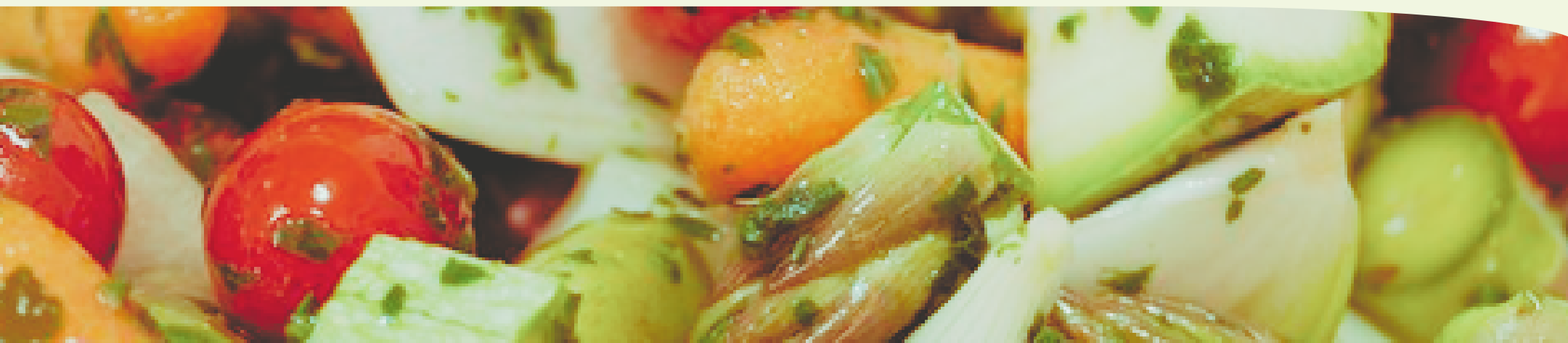


OBJETIVO

ATENDER AOS USUÁRIOS COM ALIMENTAÇÃO DIVERSIFICADA E BALANCEADA, SEMPRE OBSERVANDO AS MELHORES PRÁTICAS E OS PADRÕES DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR, OFERECENDO ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE A TODA COMUNIDADE ACADÊMICA E CONTRIBUIR PARA A PERMANÊNCIA E DESENVOLVIMENTO INTEGRAL DOS DISCENTES NA INSTITUIÇÃO.

O RU/UFAM ATENDERÁ..

- Estudantes regularmente matriculados nos cursos de graduação da Ufam e 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.



Horários de Funcionamentos

Setor Sul

Segunda a Sexta

Das 06h:30 às 8:30

Das 11h:00 às 14:00

Das 17h:30 às 20:30

Setor Norte

Segunda a Sexta

Das 06h:30 às 8:30

Das 11h:00 às 14:00

Das 17h:30 às 20:30

Faculdade de Medicina/Odonto

Segunda a Sexta

Das 06h:30 às 8:30

Das 11h:00 às 14:00

Sábado

Das 07:00 às 8:30

Das 11h:00 às 13:00

Escola de Enfermagem

Segunda a Sexta

Das 07h:00 às 8:30

Das 11h:00 às 14:00

IMPORTANTE SABER...

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

VALORES

CAMPUS SETOR SUL E NORTE



Visitantes

DESJEJUM R\$ 8,33
ALMOÇO R\$ 16,82
JANTAR R\$ 16,91

Estudantes

DESJEJUM R\$ 0,75
ALMOÇO R\$ 1,30
JANTAR R\$ 1,40

Qual o horário de funcionamento do CAIXAS?

Segunda a Sexta
Das 06h:30 às 8:30
Das 10h:00 às 14:00
Das 17h:30 às 20:30

Sábado
Das 06h:30 às 8:30
Das 11h:00 às 13:00

FACULDADE DE MEDICINA / ODONTO E ESCOLA DE ENFERMAGEM

Visitantes

DESJEJUM R\$ 10,40
ALMOÇO R\$ 18,85

Estudantes

DESJEJUM R\$ 0,75
ALMOÇO R\$ 1,30

Qual o horário de funcionamento do CAIXAS?

Segunda a Sexta
Das 06h:30 às 8:30
Das 10h:00 às 14:00

VOÇÊ PRECISA SABER...

Políticas de Subsídio:

Refeição totalmente subsidiada (isenção total): Estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica avaliados pela PROAE(PRO REITORIA DE AASSISTENCIA ESTUDANTIL), por meio de submissão a edital, não pagam pelas refeições no Restaurante Universitário e são subsidiados integralmente com recursos do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

VOCÊ SABIA?

Os estudantes que recebem auxílio acadêmico, moradia e residência universitária são isentos de pagamento nas refeições do restaurante universitário em todos os campus da Ufam.

A venda de créditos do RU obedece o funcionamento de cada unidade e você pode comprar até 26 refeições por mês. O pagamento pode ser em dinheiro, cartão ou PIX.



Para utilizar o Restaurante Universitário é necessário:

Ser estudante da UFAM, regularmente matriculado em curso de graduação ou pós-graduação presencial; apresentar a Declaração do Restaurante Universitário, disponível no 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.

Os créditos são vendidos pela empresa terceirizada responsável pelo fornecimento. O estudante efetuará a compra de créditos, com valor subsidiado, no próprio RU. O limite do número de créditos mensais será no máximo 26(vinte e seis)RUS CAMPUS e 22 (vinte e dois) RUS Escola de Enfermagem e Medicina/Odontologia por tipo de refeição.

Os créditos terão validade durante a vigência do contrato da empresa terceirizada e só poderão ser comprados novos créditos após o consumo dos mesmos.

Para Acompanhar seu saldo, acesse o E-Campus.



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, exceto, se usar o tickets de visitante;
- No caso de perda, extravio ou roubo dos tickets de alimentação, o RU não se responsabilizará.



CARDÁPIO

Como é feito o planejamento do cardápio do RU?

O cardápio mensal é elaborado por nutricionista da empresa terceirizada e aprovado por Nutricionista 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 funciona o porcionamento das refeições no RU?

O(a) colaborador(a) da empresa terceirizada serve os pratos principais (carne vermelha ou branca ou opção vegetariana). O comensal tem direito a apenas uma opção dentre essas três. As demais preparações devem ser servidas pelos próprios usuários.

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.

COMO POSSO ME SERVIR ?

- Setor Norte
- Setor sul
- Medicina
- Enfermagem



DESJEJUM

ITENS	PORÇÃO
PÃO	02 unidades ou 04 fatias
Queijo e presunto ou Ovo mexido ou cozido	(01 unidade) ou requeijão, patê , entre outros
Tubérculo ou Cuscuz ou Bolo ou Torta Salgada	Tubérculo,Cuscuz, Bolo:80 a 120g
Fruta	01 unidade OU 01 fatia (quando for mamão, melão e melancia)
LIQUIDO	 ou  ou  CAFÉ COM LEITE 200 ML ACHOCOLATAD O 200ML SUCO 200ML

ITENS	PORÇÃO
2 TIPOS DE PROTEINA	(podendo escolher 01 opção ou as 02 opções com metade da porção de cada tipo)
Acompanhamentos Somente uma vez á vontade	Feijão e Arroz branco ou Integral
Guarnição: Somente uma vez á vontade	Hortaliças,tubérculos, massas, farofa, entre outros.
Sobremesa:	Frutas(01 unidade ou 01 fatia) Doces: 1 porção 
LIQUIDO	 SUCO 300ML



ALMOÇO E JANTAR



SAIBA MAIS....

Posso repetir a refeição?

Não é permitido repetir a refeição. Cada comensal tem direito a um único acesso por refeição.

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

Não. Cada comensal tem direito a um copo de 200 ml de suco e pode escolher apenas uma sobremesa como opção: um doce ou uma porção de fruta.

Como funciona a devolução de bandejas 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 uma empresa especializada para servir refeições prontas. Neste caso, as refeições prontas são transportadas, pela empresa contratada, na unidade do Campus Setor Sul onde é feita a produção para os refeitórios do Campus Setor Sul e Norte.

Da mesma maneira acontece com as unidades dessentralizadas, as refeições são feitas no Ru da Faculdade de Odonto-Medicina onde ficam prontas e são transportadas, pela empresa contratada, para o refeitório da unidade da Escola de Enfermagem.

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 Operacional Padrão -POPS, seguindo os requisitos da Resolução RDC N° 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.



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.

SAIBA MAIS....

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 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.



 Link

**opção
vegetariana**



Como funciona a prestação de serviço do RU?

A UFAM contrata uma empresa especializada para servir refeições prontas. Neste caso, as refeições prontas são transportadas, pela empresa contratada, na unidade do Setor Sul onde é feita a produção para os refeitórios do Campus.

Como registrar (in)satisfação com o serviço prestado pelo RU?

- Setor Norte
- Setor sul
- Enfermagem
- Medicina



Faça o registro de suas sugestões, elogios e críticas na nossa 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



IMPORTANTE

PARA REGISTRO DE OCORRÊNCIA NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO É NECESSÁRIO:



*Em caso de incidentes no RU, apresentar a reclamação diretamente ao nutricionista ou técnico de Nutrição responsável pelo plantão do setor de distribuição, e aos servidores da UFAM presentes no Setor de validação do consumo dos RUs, através de relatos no **LIVRO DE OCORRÊNCIA** disponível nas unidades para que sejam tomadas as devidas providências. No registro é necessário detalhar a reclamação, juntamente com o nome completo, CPF, contato e o curso. As ocorrências precisam ser relatadas no horário em que foram ocasionadas, para que sejam averiguadas.*

CONHECENDO O RU

CAMPUS SETOR SUL



CAMPUS SETOR NORTE



UNIDADES DESCENTRALIZADAS

FACULDADE DE ENFERMAGEM



FACULDADE DE MEDICINA/ODONTOLOGIA

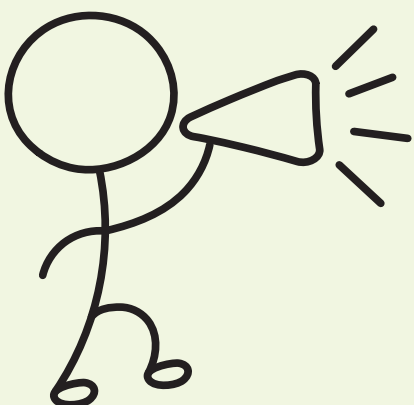


DENTRO DO RU....

- Incentive uma cultura de práticas respeitadas com os funcionários. Eles trabalham para resguardar os direitos dos usuários assim como para melhor atendê-los dentro das possibilidades de ação;
- 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;

Seja consciente!

- Evite conversar na linha de servir, assim como manipular os cabelos para que não haja contaminação dos alimentos;
- Jogue o lixo no local especificado, destinando cada detrito para o cesto de destino (papel, plástico, orgânico e casca de frutas);
- Higienize suas mãos nas pias específicas antes de se servir.
- Uso consciente de copo (1 copo por refeição). Contribua com o meio ambiente.



- Evite desperdícios. Sirva-se somente do que for comer.
- É proibido o consumo de alimentos trazidos de fora das dependências do RU.

EQUIPE TÉCNICA RU

Coordenadora do Restaurante Universitário:

Klélia Sandra Brasil dos Santos

Gestora do contrato RU Campus:

Carla Alessandra Oliveira

Equipe de fiscalização Campus Setor Norte

Carla Alessandra Oliveira

Francisco Ferreira

Alzenir Sobral

Plínio Fonseca

Equipe de fiscalização Campus Setor Sul

Nilda Soares

Bruna Sena

Lucas Teixeira

Paulo Oliveira

Fiscalização técnica setor Sul e Norte:

Olivia Moreno

Edilene Grijo

Equipe de fiscalização Gestora do contrato RU SAÚDE:

Marluce Cavalcante

Equipe de fiscalização RU SAÚDE

Antônio Pedro

Wendell de Almeida

Antônio Carlos

Fiscalização técnica:

Marluce Cavalcante

E-mail: ru@ufam.edu.br



KLÉLIA SANTOS

BRUNA SENA

**COORDENAÇÃO DOS RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS - CRUNI**

